

Аннотация к рабочей программе практической подготовки (учебной и производственной практики)

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер)
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе ФГОС.

Разработчики: Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория

Программа учебной практики состоит из 30 тем:

1. Правила безопасности труда, технике безопасности при первичной обработке, нарезке овощей и грибов. Изучение оказания первой помощи при несчастных случаях на предприятиях общественного питания. Первичная обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов. Приготовление, оформление и подача салатов из сырых овощей (салат из моркови, из белокочанной капусты).

2. Приготовление, оформление и подача бутербродов, канапе

3. Приготовление, оформление и подача сельди с гарниров, салатной заправки

4. Приготовление, оформление и подача винегрета овощного и горчицы столовой.

5. Приготовление, оформление и подача картофеля отварного с маслом, картофельного пюре, картофеля фри.

6. Приготовление и подача каш рассыпчатых, жидких, вязких, каша пшенная с тыквой; макарон отварных с маслом, томатом, с сыром.

7. Приготовление, оформление и подача яиц вареных вкрутую, всмятку, в мешочек, пашот, омлета натурального, фаршированного различным фаршем.

8. Приготовление, оформление и подача вареников ленивых со сметаной, вареников с различными видами фаршей, сырников.

9. Приготовление, оформление и подача мясного, мясокостного бульона. Супы заправочные: щи с картофелем, борщ.

10. Приготовление куриного бульона, приготовление грибного отвара, рыбного бульона, супов: грибного, уха рыбацкая, молочных

11. Приготовление, оформление и подача. Соус белый основной и его производные; грибной, соус сметанный, молочный.

12. Приготовление, оформление и подача. Соус красный и его производные.

13. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки.

14. Приготовление, оформление и подача «Рыба, жаренная по-ленинградски», рыбы в тесте жареной, запеченной в сметанном соусе.

15. Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, приготовление и подача: котлеты, биточки с гарниром.

16. Приготовление натурально-рубленной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление и подача бифштекса, шницеля, фрикаделек.

17. Приготовление, оформление и подача голубцов с мясом и рисом.

18. Приготовление, оформление и подача печени жареной порционным куском с гарниром.

19. Приготовление и подача рагу, чахохбили.

20. Приготовление, оформление и подача яблок, жареных в тесте, шарлотки яблочной.

21. Приготовление, оформление и подача чая, кофе, какао.

22. Приготовление отделочных полуфабрикатов: сахарный сироп различной крепости, сироп для глазирования (тираж), инвертный сироп, помада сахарная основная, помада молочная.

23. Приготовление основных отделочных полуфабрикатов: крем сливочный, крем «Шарлот», крем белковый заварной.

24. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него: сдобы обыкновенной, пироги со сладкой начинкой.

25. Приготовление хлеба из дрожжевого теста, хлеба круглого.

26. Приготовление песочного полуфабриката: кекс столичный, печенье сахарное, печенье нарезное.

27. Приготовление пресно-сдобного теста, сочни с творогом, пирог с ягодами.

28. Приготовление бисквита основного: рулет фруктовый.

29. Приготовление заварного полуфабриката, профитроли, трубочки из заварного теста, волованов.

30. Приготовление пряничного полуфабриката: коржики молочные.

Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы 216 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Программа производственной практики состоит из 10 тем:

1. Ассортимент холодных закусок и блюд на предприятии практики.

Приготовление, оформление и подача закусок из рыбы, мяса и мясопродуктов, салатов. Приготовление, оформление и подача салата столичного, рыбного, мясного.

2. Ассортимент первых блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача заправочных супов: рассольник ленинградский, домашний. Холодных супов: окрошка мясная.

3. Ассортимент рыбных блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача: рыбы жареной основным способом (порционный кусок с кожей без костей, стейк, тельное).

4. Ассортимент мясных блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача порционных мясных блюд: зразы отбивные, мясо, тушенное с черносливом. Приготовление, оформление и подача мелкокусковых мясных блюд: азу, поджарка, бефстроганов.

5. Ассортимент блюд из домашней птицы на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача котлеты по-киевски, шницель по столичному.

6. Ассортимент сладких блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача суфле, пудинга с ягодным соусом.

7. Ассортимент изделий из песочного теста. Технология приготовления: кекс мраморный, печенье творожное.

8. Ассортимент изделий из бисквитного теста. Технология приготовления: торт «Прага», пирог бисквитный.

9. Ассортимент изделий из заварного теста. Технология приготовления: кольцо воздушное. Ассортимент изделий из пресно-слоеного теста. Технология приготовления: языки слоеные, волованы, яблоки в слойке.

10. Ассортимент изделий из пресно-слоеного теста. Технология приготовления: языки слоеные, волованы, яблоки в слойке.

Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы 72 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Зам директора по НМ _____ Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции общественного питания» _____ А.Н. Ротанова