

**Аннотация к рабочей программе производственной практики
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента**

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС
Разработчики: Абдрахманова Э.Ф. мастер производственного обучения,
Давидян Л.В., мастер производственного обучения

Программа состоит из 15 тем: 1. Приготовление отделочных п/ф. Приготовление помады основной, желе. 2. Приготовление кремов для отделки. Приготовление крема «Новый», крема «Шарлот», крема «Гляссе». 3. Приготовление открытых и закрытых пирогов. 4. Приготовление пирожного бисквитного со сливочным кремом, пирожного бисквитного фруктово-желейного. 5. Приготовление пирожного «Корзиночка» с белковым кремом. Приготовление пирожного «Корзиночка любительская». 6. Приготовление пирожного «Слойка» с кремом. Трубочка слоеная с белковым кремом. 7. Приготовление пирожного «Эклеры» с различными кремами. 8. Приготовление пирожного «Миндальное», «Диош». 9. Приготовление обсыпного пирожного «Картошка», «Яблоко». 10. Приготовление песочных тортов. Приготовление торта «Листопад», «Абрикотин». 11. Приготовление бисквитных тортов. Приготовление торта «Сказка», «Подарочный». 12. Приготовление торта «Прага», кофейного торта. 13. Приготовление слоеных тортов. Приготовление торта «Наполеон», «Спортивный». 14. Приготовление обезжиренных тортов. Приготовление торта «Ночка». 15. Приготовление медового торта.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы **108 часов.**

Итоговая аттестация в форме защиты отчета.

Зам. директора по НМР



Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции общественного питания»



Ю.В. Калганова