

**Аннотация к рабочей программе учебной практики**  
**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации**  
**холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного**  
**ассортимента**

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

**Рабочая программа** учебной практики разработана на основе ФГОС

**Разработчики:** Абдрахманова Э.Ф. мастер производственного обучения,  
Давидян Л.В., мастер производственного обучения

**Программа состоит из 10 тем:** 1. Приготовление и подача фруктовых и ягодных салатов. 2. Приготовление и подача желе, мусса, киселя. 3. Приготовление и подача мороженого, парфе, сорбета. 4. Приготовление и подача шарлотки яблочной, шарлотки грушевой. 5. Приготовление и подача яблок, жареных в тесте, груши в слойке. 6. Приготовление и подача суфле ванильного, пудинга сухарного. 7. Приготовление и подача чая, какао. 8. Приготовление и подача Приготовление глинтвейна, грога. 9. Приготовление и подача горячего шоколада. 10. Приготовление и подача холодного чая, фраппе ананасового.

**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 защиты дневника.

Зам. директора по НМР

  
\_\_\_\_\_

Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технологии продукции общественного питания»

  
\_\_\_\_\_

Ю.В. Калганова