

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»  
(ГБПОУ РО ПУ № 5)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПРОФЕССИИ  
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Ростов-на-Дону  
2019г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	27

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1. Цель практики

Комплексное освоение основных видов деятельности (ВД), формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

## 2. Задачи практики

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

## 3. Место практики в структуре ООП

Производственная практика является обязательным разделом ООП программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС, осуществляется после изучения ПМ:

Наименование профессиональных модулей	Квалификации для специальностей СПО	
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Повар, кондитер	Соответствует

разнообразного ассортимента		
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	Повар, кондитер	Соответствует
ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует

Для полного усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

#### 4. Формы проведения практики

Производственная практика проводится в форме практических занятий в современных организациях общественного питания, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

#### 5. Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Ростова-на-Дону и Ростовской области.

#### 6. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения программы, в структуру которой включена и производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие видам деятельности по профессии 43.01.09 Повар-кондитер

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного

водного сырья, птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц,

творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашнейптицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии синструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразногоассортимента.

ВД 4Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,

напитковразнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

*ВД 5ПК 5.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели.*

*ПК 5.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада.*

*ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели.*

ВД 6Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 6.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.



ПК 6.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 6.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 7. Организация и руководство практикой

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют руководители практики от техникума, которые назначаются приказом.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводят руководитель подразделения практики и руководитель практики назначенный из числа преподавателей техникума.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении учебной практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда».
- программу учебной практики в печатном или в электронном варианте.
- методические рекомендации по оформлению результатов учебной практики.

По результатам практики руководителями практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также

характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по производственной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии. Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания производственной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

## 8. Формы аттестации по итогам производственной практики

Итогом производственной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике.

После производственной практики сдается демонстрационный экзамен.

## 9. Структура и содержание учебной практики

### Тематический план

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
ПМ01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
1	Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
2	разнообразного ассортимента	Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

		производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты		
3		Оценить органолептическим способом качество и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
4		Оформить заявку на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
5		Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
6	Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Обработать и подготовить овощи и грибы для приготовления разнообразных блюд. Приготовить полуфабрикаты из овощей и грибов	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
7		Обработать овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в соответствии с заказом	3 дня (16 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
8		Приготовить полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разными методами	3 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
9		Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования	2 дня (12 час)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
10		Подготовить к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

		продукции		
11		Оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.)	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
12		Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
13		Дифференцированный зачет	1 день (6 час)	
Итого			144 ч24 дня	
ПМ 02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
1	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации	Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
2	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами,	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

		стандартами чистоты Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты		
3		Подготовить к работе, безопасно эксплуатироват ь технологическое оборудование, пр оизводственный инвентарь, инстр ументы в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаро безо пасности, охраны труда)	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
4		Проверить наличие, заказа (составить заявку) на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Принять по количеству и качеству продуктов, р асходных материалов. Организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соот ветствии с инструкциями, регламентами орга низации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
5		Выполнить задание (заказ) приготовить супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного (комплектования) . Сервировать и творчески оформить супы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуска для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационально использовать ресурсы, соблюдая требования по безопасности готовой продукции. Упаковать готовые супа, горячие блюда, кулинарные изделия,	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

		закуски на вынос и для транспортирования		
6		Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдая требования по безопасности готовой продукции, соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
7		Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей, принимать оплату наличными денежными средствами. Принимать и оформлять безналичные платежи, составлять отчет по платежам	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
8		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости, выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
9		Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
10	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции, владеть	2 день (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

	кулинарных изделий, закусок	техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, подбирать гарниры, соусы, соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи		
11		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости, выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
12		Организовать хранение готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
13		Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос, поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче, порционировать в соответствии с выходом блюд по рецептуре	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
14		Подготавливать готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охлаждению и замораживанию готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), правильной организации хранения	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
15		Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда,	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка



		кулинарные изделия, закуски, полуфабрикаты высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции		результатов видов производственных работ
16		Оценивать качество выполнения задания (заказа), безопасность оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенические требования, точность порционирования, условия хранения на раздаче и т.д.)	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
17		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
18		Обеспечить условия, сроки хранения, свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбрать контейнеры, упаковочные материалы. Порционировать (комплектовать) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Помыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и разложить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
19			1 день (6 час)	
Итого:			24 дня.	144 час.
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных				

изделий, закусок разнообразного ассортимента				
1	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации	Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
2	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
3		Оценивать качество, безопасность и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
4		Подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты к использованию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
5		Подобрать производственно-технологическое оборудование, инвентарь, инструменты и методы безопасного использования их при	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

		выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддерживать рабочее место в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями		
6		Сохранять температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдать температурный и временной режим при хранении основных холодных блюд и закусок	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
7	Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	Использовать различные технологии приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
8		Определять степень готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доводить до вкуса бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
9		Оформлять и подавать бутерброды, гастрономические продукты порциями, салаты, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
10		Обеспечивать условия, температурного и временного режима охлаждения, хранения и	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов

		реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания		производственных работ
11		Подготавливать ингредиенты для салатов, правильно подбирать заправки, основные продукты и ингредиенты к ним, нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
12		Обеспечить условия, сроки хранения, свежеприготовленных, охлажденных и замороженных салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдая режим хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы. Порционировать (комплектовать) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Помыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и разложить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
13		Дифференцированный зачет	1 день (6 час)	
Итого:			24 дня.	144 ч.
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких	Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки фруктов, ягод, и	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

	<p>блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>других ингредиентов. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты – базы практики</p>		
2		<p>Проверить наличие, заказа (составить заявку) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Принять по количеству и качеству продукты, расходные материалы в соответствии с прилагающийся сопроводительной документацией Организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги</p>	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
3		<p>Выполнить задание (заказ) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана</p>	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

4		<p>Оценить качество холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Предлагать критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</p> <p>Подготовить к реализации (презентации) готовые холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформить холодные и горячие десерты, напитки для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдая требования по безопасности готовой продукции. Упаковать готовые холодные и горячие десерты, напитки на вынос и для транспортирования</p>	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
5		<p>Организовать хранение готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска</p> <p>Подготовить готовую продукцию, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждению и замораживанию готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности). Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи</p>	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
6	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	Порционировать(комплектовать) , сервировать и творчески оформить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдая требования по безопасности готовой	1 день (6 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

	ассортимента	продукции. Выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой		
7		<p>Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, доводить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки до вкуса, до определенной консистенции, владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, подбирать гарниры, соусы к холодным и горячим, сладким блюдам и десертам.</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые холодные десерты, напитки сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Хранить с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности</p>	1 день (6 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
8		<p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать(комплектовать) в эстетичную упаковку готовые холодные и горячие десерты, напитки на вынос и для транспортирования</p> <p>Разработать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработать рецептуру с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменить выход</p>	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

		продукции, виды и формы обслуживания		
9		<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>отжимать сок из фруктов, овощей, ягод, смешивать различные соки с другими ингредиентам, проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами, готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки</p>	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ



10		<p>Оценивать качество выполнения задания (заказа), безопасность оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точность порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи на вынос</p>	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
11		<p>Обеспечить условия, сроки хранения, свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы.</p> <p>Порционировать (комплектовать) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
12		Дифференцированный зачет	1 день (6 час)	
Итого		12 дн	72 ч	
ПМ05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
1	Организация приготовления, подготовки к реализации, реализации	Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
2	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организовать рабочее место для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

	разнообразного ассортимента	<p>ассортимента. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p>		работ
3		<p>Проверять наличие, заказа (составлять заявки) на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Принять по количеству и качеству продукты, расходные материалы.</p> <p>Организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги</p>	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
4		<p>Выполнять задания (заказы) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана</p>	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
5		<p>Подготовить к реализации (презентации) готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформить хлебобулочные, мучные</p>	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

		кондитерские изделия с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдать требования по безопасности готовой продукции		
6		Упаковать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
7		Организовать хранение готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
8		Подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охлаждению и замораживанию готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
9		Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств. Подготавливать продукты, замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования, подготавливать начинки, фарши. Подготавливать отделочные полуфабрикаты прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования. Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба. Проводить оформление хлебобулочных изделий. Выбирать оборудование, производственный инвентарь,	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

		посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		
10	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Размораживать, замораживать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия перед реализацией с учетом требований безопасности готовой продукции	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
11	кондитерских изделий	Оценивать качество выполнения задания (заказа), безопасность оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенические требования, точность порционирования, условия хранения на раздаче и т.д.)	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
12		Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготавливать отделочные полуфабрикаты, готовить желе, хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и прочие	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
13		Нарезать, измельчать, протирать вручную механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения, варить сахарный сироп для промочки изделий. Варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки украшений из карамели и пр.). Уваривать сахарный сироп для приготовления тиража. Изготовить жженый сахар	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
14		Изготовить посыпки, готовить помаду, глазури. Изготовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
15		Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов,	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка

		доводить до вкуса, требуемой консистенции. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		результатов видов производственных работ
16		Изготовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное, слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования. Подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты. Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий. Проводить оформление мучных кондитерских изделий	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
17		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
18		Обеспечить условия, сроки хранения, свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбрать контейнеры, упаковочные материалы. Порционировать (комплектовать) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	2 дня (12 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
19		Дифференцированный зачет	1 день (6 час)	
ВСЕГО			36 дн.	216 ч.
ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.				

1	<p>Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни</p>	<p>Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами</p> <p>Организовать рабочее место для работы с изделиями и продукцией из. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p>	1 день (6ч.)	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ</p>
2		<p>Ознакомиться с оборудованием для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	1 день (6ч.)	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ</p>
3		<p>Подготовить основное и дополнительное сырье для кондитерского производства.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления блюд региональной кухни. Оформлять заявки на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.</p>	1 день (6ч.)	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ</p>

4		<p>Оценить наличие, выбрать в соответствии с технологическими требованиями, качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p>	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
5		<p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.</p> <p>Определять степень готовности блюд. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции. Обеспечить контроль правильной утилизации отходов.</p> <p>Соблюдать требования к организации рабочих мест</p>	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

6		<p>Владеть техниками, приемами отделки, оформления готовых изделий.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления изделий.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами</p> <p>Проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов с накладной</p>	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
7	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни</p>	<p>Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки</p> <p>Оформлять заявку на продукты, расходные материалы, необходимые для изготовления изделий кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни</p> <p>Выбирать с учетом способа приготовления безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	1 день (6ч.)	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ</p>
8		<p>Соблюдать методы контроля качества приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни</p> <p>Проводить контроль нормативно-технологической документации кондитера:</p>	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ



	справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования		
9	<p>Оформлять учетно-отчетную документацию повара и кондитера, порядок ее оформления.</p> <p>Рассчитывать стоимость изделий.</p> <p>Вести учет реализованных изделий.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными денежными средствами.</p> <p>Принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам</p>	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
10	<p>Презентовать свою кулинарную и кондитерскую продукцию региональной кухни.</p> <p>Декорировать изделия цукатами, орехами, травами и т.д</p>	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
11	<p>Обеспечить условия, сроки хранения, изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы.</p> <p>Порционировать (комплектовать) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
12	Дифференцированный зачет	1 день (6 час)	
Итого		12дн	72 ч

## 10. Информационное обеспечение обучения

### Основная литература

1. Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие / Г. Г. Лутошкина. - 6-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 61 с. – 1 экз
2. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник / Т. С. Голубкина и др. - 2-е изд., перераб. - М.: Академия, 2014. - 544 с. – 1 экз.
3. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. - М.: Академия, 2014. - 314 с. – 1 экз.
4. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 319 с. - 1 экз. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле/ Ю. М. Бурашникова, А. С. Максимов. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
5. Максимов, А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
6. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
7. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru). – 1 экз.
8. Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд /С. Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – М.: Академия, 2013. – 1 экз.
9. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М: Академия, 2015. - 191 с. – 1 экз.
10. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
11. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в двух частях. / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. Е. Еськова. - М.: Академия, 2016. – 1 экз.
12. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2016. – 1 экз.
13. - Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с. – 1 экз.
14. Потапова И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
15. Потапова И. И. Блюда из яиц и творога/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
16. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. – М: Академия, 2013. – 400 с. – 1 экз.

17. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
18. Качурина, Т. А. Кулинария / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
19. Потапова И. И. Блюда из яиц и творога/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
20. Потапова И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. - 1 экз.
21. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015 – 1 экз.
22. Ермилова, С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2014. -1 экз.
23. Потапова И. И. Блюда из яиц и творога/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
24. Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2015. -1 экз.
25. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья/ М.В Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2015 – 190 с. – 1 экз.
26. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Академия 2015. – 1 экз.
27. Ермилова С.В. Торты. Пирожные и десерты / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015. - 1 экз.
28. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник / Т. А. Качурина. - М.: Академия, 2015. – 1 экз.
29. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М, Академия, 2014. – 1 экз.

#### Дополнительные источники

30. Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: лабораторно-практические работы И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
31. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с. - 1 экз.
32. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с. – 1 экз.
33. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014. – 24 с. – 1 экз.
34. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с. – 1 экз.

35. Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2014. – 1 экз.

36. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 3:холодные блюда и закуски. Рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Академия, 2014. – 1 экз.

37. Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. / В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014.- 1 экз.

38. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Академия 2015. – 1 экз.

39. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М.: Академия, 2014. – 1 экз.

40. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Академия. – 2015. – 1 экз.

41. Дубровская Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. Часть 1/Ч. 2. – М. Академия,2015. – 1экз.

42. Качурина, Т. А. Контрольные материалы по профессии “Повар” / Т. А. Качурина. – М.: Академия,2014. – 1 экз.

43. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь/Т. А. Качурина. – М.: Академия,2015. – 1экз.

44. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Академия 2015. –1 экз.

45. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в двух частях. Ч. 2 / В. П.Андросов, Т. В. Пыжова, Л. Е. Еськова. - М.: Академия, 2016. – 1 экз.

46. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: практикум / Т. А. Качурина. - М.: Академия,2015. – 1 экз.