Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

(ГБПОУ РО ПУ № 5)

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ практики**

**ПО ПРОФЕССИИ**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

2018 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.01.09 – 170331 от 31.03.2017г., примерной программы профессионального модуля.

Организация – разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

Разработчик: Федурова Галина Константиновна

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ 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**

 Учебная 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 реализацииполуфабрикатов для блюд, кулинарныхизделий разнообразного ассортимента | Повар, кондитер | Соответствует |
| ПМ.02 Приготовление, оформление иподготовка 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 разнообразного ассортимента | Повар, кондитер | Соответствует |
| ПМ.04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Повар, кондитер | Соответствует |
| ПМ.05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразногоассортимента | Повар, кондитер | Соответствует |
| ПМ.06Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни | Повар, кондитер | Соответствует |

 Выполнение работ по профессии повар-кондитер представляет собой виды учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Для полного усвоения курса учебной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП.

**4. Формы проведения практики**

Учебная практика проводится в форме практических и лабораторных занятий, ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

**5. Место и время проведения практики**

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

Базами учебной практики являются «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков», 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 учебная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие видам деятельности:

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 поддержание 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 синструкциями 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 инерыбного 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 разнообразногоассортимента 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 5Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии синструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных

полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

 **ВД 6 Приготовление, кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни**

*ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни*

*ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий региональной кухни*

**7. Организация и руководство практикой**

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

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

 На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении учебной практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»).

- программу учебной практики в печатном или в электрон 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 учебной 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 учебной практики**

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

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

После учебной практики сдается демонстрационный экзамен.

**9. Структура и содержание учебной практики**

**Тематический план**

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды учебных 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 разнообразного ассортимента | Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственными цехами, нормативными документами | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка в форме собеседования |
|  | Организовать рабочее место для механической кулинарной обработкиовощей , 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 производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты |  |  |
| 2 | Выбрать технологическое оборудование с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 3 | Обеспечить выполнение задания в соответствии с заказами, планом работы. Оформить заявку на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 4 | Взвесить продукты, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Выбрать и применить, комбинированные методы приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 5 | Разработать ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.Разработать рецептуру с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Рассчитать стоимость полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.Провести учет реализованных полуфабрикатов, пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей, принимать оплату наличными денежными средствами, вести учет реализованных полуфабрикатов | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 6 | Выполнить процесс механической кулинарной обработки и подготовки овощей и грибов в соответствиис технологическим процессом. Нарезать овощив за­висимости от способа их дальнейшего приготовления.Приготовить начинку для фарширования овощей. Подобрать пряности и приправ ы при приготовлении полуфабрикатов из овощей | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 7 | 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 (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 8 | Обработать и подготовитьрыбудля приготовления разнообразных блюд.Приготовить полуфабрикаты из рыбы.Обработать и подготовить нерыбные продукты моря для приготовления разнообразных блюд.Приготовить полуфабрикаты из нерыбных продуктов моря | 3 дня (18 ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 9 | Обработать и подготовить мясо для приготовления разнообразных блюд.Приготовить полуфабрикат ы из мяса | 2 дня (12 ч) | Экспертная оценка практической работы |
| 10 | Обработать и подготовитьдомашнюю птицу, дичь, кролика для приготовления разнообразных блюд.Приготовить полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.Обработать и подготовить субпродукты для приготовления разнообразных блюд.Приготовить полуфабрикаты из субпродуктов | 3 дня (18ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 11 | Оценить качествополуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента перед упаковкой на вынос.Обеспечить условия, сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом условий и сроковПорционировать (комплектовать) полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов.Охладить и заморозить полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 12 | Обеспечить условия, сроки хранения, свежеприготовленных, охлажденных и замороженныхизделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбрать контейнеры, упаковочные материалы. Порционировать (комплектоватьв эстетичную упаковкуизделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.Провести текущую уборку рабочегоместа в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | 1 день(6 ч.) | Экспертная оценка практической работы |
|  |  | Дифференцированный зачет | 1 день(6 час) |  |
| Итого 24 дн144ч |
| ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 1 | Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственными цехами, нормативными документами | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 2 | Подобрать, подготовить к работе, проверить технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы.Оценить наличие,выбора всоответствиистехнологическимитребованиями, определить качество ибезопасность основных продуктовидополнительныхингредиентов,организовать иххранение домоментаиспользованиявсоответствиис требованиями санитарных правил | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 3 | Оформить заявку напродукты,расходныематериалы,необходимыедляприготовлениягорячихблюд,кулинарныхизделий, закусок.Проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 4 | Взвешивать продукты, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий и закусок | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 5 | Выбрать, подготовить пряности,приправы,специисучетомихсочетаемостисосновным продуктом | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 6 | Выбрать и применить, комбинированные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 7 | Соблюдать технологический процесс при тепловой и кулинарной обработке горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.Нарезать овощи в за­висимости от способа их дальнейшего приготовления.Приготовить начинку для фарширования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 8 | Разработать ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.Разработать рецептуру с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 9 | Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей, принимать оплату наличными денежными средствами | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 10 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 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 | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 11 | Оценивать качество готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.Соблюдать температуру подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 12 | Приготовить и оформить супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты, обеспечить безопасность готовой продукции | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 13 | Порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформить супы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдать требования по безопасности готовой продукции | 1 день (6 ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 14 | Охладить и заморозить готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, полуфабрикаты учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда с учетом требований к безопасности пищевых продуктов | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 15 | Обработать и подготовить домашнюю птицу, дичь, кролика для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.Приготовить полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.Обработать и подготовить субпродукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.Приготовить полуфабрикаты для горячих блюд, кулинарных изделий, закусокиз субпродуктов | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 16 | Выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (комплектовать) в эстетичную упаковку готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 17 | Рассчитать стоимость супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 18 | Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.Эффективно использовать профессиональную терминологию. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
|  |  | Дифференцированный зачет | 1 день(6 ч) |  |
| Итого: 24 дн 144 ч |
| ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. |
| 1 | Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 2 | Оценить качество, безопасность и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям к бутербродам, салатам и к холодным блюдам и закускам. Подготовить их к использованию | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 3 | Организовать рабочее место повара, подобрать производственное технологическое оборудование, инвентарь, инструменты и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддерживать рабочее место в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 4 | Применить различные технологии приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдать технологические санитарно-гигиенические режимы.Определить степень готовности основных холодных блюд и закусок, определять достаточность специй в салатах, доводить до вкуса блюда, подготавливать бутерброды, салаты и простые холодные блюда и закуски для подачи | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 5 | Оформить простые холодные блюда и закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 6 | Сохранить 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 (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 7 | Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента | Подготовить ингредиенты для салатов, правильно подбирать заправки, основные продукты и ингредиенты к ним, нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 8 | Засервироватьстол, правильно выбирать посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 9 | Приготовить, оформить и отпустить бутерброды: открытые (простые, сложные), закрытые, гастрономические продукты порциями. Учесть требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизировать процесс приготовления с использованием технологии Cook&Serve | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 10 | Приготовить горячие бутерброды: взвешивать, нарезать вручную и на слайсере, укладывать наполнители, порционировать, запекать и подавать | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 11 | Выложить нарезанные гастрономические продукты на блюда для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Скомплектовать, упаковать бутерброды, гастрономические продукты порциями, холодные закуски для отпуска на вынос | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 12 | Подготовить, оформить и отпустить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом.Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) | 2 дня (12ч.) | Экспертная оценка практической работы |
|  |  | Дифференцированный зачет | 1 день(6 час) |  |
| Итого: 24 дн 144 ч |
| ПМ 04.4 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 блюддесертов, напитков разнообразного ассортимента | Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 2 | Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 3 | Оформить заявку на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверить соответствие количества и качества поступивших продуктовв соответствии снакладной | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 4 | Выбрать и подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвесить продукты, в соответствии ихвзаимозаменяемостью и нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбрать и применить, комбинировать методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 5 | Оценить наличие, выбрать в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранения до момента использования | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 6 | Подготовить к хранению свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 7 | Приготовить, оформить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов. Соблюсти режимы приготовления, стандарты чистоты, обеспечить безопасность готовой продукции | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 8 | Выбрать с учетом способа приготовления, безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценить качество холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 9 | 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, соблюдения требований по безопасности готовой продукции | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 10 | Охладить и заморозить готовые холодные десерты, напитки сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 11 | Приготовить к хранению с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 12 | Выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать(комплектовать) в эстетичную упаковку готовые холодные и горячие десерты, напитки на вынос и для транспортирования | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 13 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюддесертов, напитков разнообразного ассортимента | Разработать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработать рецептуру с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменить выход продукции, виды и формы обслуживания | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 14 | Выбрать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств.Отжать 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 | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 15 | Готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства,готовить лимонады, готовитьхолодные алкогольные напитки.Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 16 | Готовить десерты для подачи,подготавливать пряности и пищевые добавки для десертов,определять степень готовности сладких блюд и десертов.Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 17 | 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 | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 18 | Рассчитать стоимость холодных и горячих десертов, напитков | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 19 | Выбрать, применить комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 20 | Охладить и заморозитьхолодные и горячие сладкие блюда и десерты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 21 | Приготовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи,подготавливать пряности для напитков, определять степень готовности напитков, доводить их до вкуса.Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 22 | Проконсультировать потребителей, оказывать им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективно использовать профессиональную терминологию.Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 23 | Оценить качество для холодных и горячих сладких блюддесертов, напитков разнообразного ассортиментаперед упаковкой на выносПровести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 24 |  | Дифференцированный зачет | 1 день(6 час) |  |
| Итого 24 дн 144 ч |
| ПМ05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортиментаразнообразного ассортимента |
| 1 | Организация приготовления, подготовки к реализации, реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практическойработы |
| 2 | Организовать рабочее место для кулинарной обработки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.Провеститекущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 3 | Оценить и выбратьв соответствии с технологическими требованиями качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 4 | Проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 5 | Выбрать и подготовить дополнительные ингредиенты с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвесить продукты,с учетом их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 6 | Оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 7 | Выбрать и применить методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 8 | Рассчитать стоимость готовой продукции, вести учет реализованныххлебобулочных изделий и хлебаразнообразного ассортимента | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 9 | Применить контрольно-кассовые машинами при оформлении платежей, принимать оплатуналичными деньгами, принимать иоформлять, безналичные платежи, составлять отчет по платежам | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 10 | Поддерживать визуальный контакт с потребителем, владетьпрофессиональной терминологией.Проконсультировать потребителей,оказать им помощь в выборехлебобулочных изделий и хлеба;разрешать проблемы в рамках своейкомпетенции | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 11 | Применить правила утилизации непищевых отходов, выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья, проверять качество отделочныхполуфабрикатов перед использованием или упаковкой длянепродолжительногохранения, соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов, соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании, безопасно использовать оборудование для упаковки | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 12 | Составить план действия, определить необходимые ресурсы, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, реализовать составленный план, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 13 | Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | Выбрать и применить методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида икулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 14 | Приготовить, оформить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента, в том числерегиональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления,стандарты чистоты, обеспечить безопасности готовой продукции | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 15 | Выбрать с учетом способа приготовления, безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 16 | Оценить качество готовых слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. Подготовить к хранению хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом использования отделочных полуфабрикатов | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 17 | Оценить качество хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковывать на вынос. Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом использования отделочных полуфабрикатов | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 18 | Творчески оформить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и подготовить к реализации с учетом соблюдения правил выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдать требования по безопасности готовой продукции | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 19 | Подготовить к утилизации непищевые отходы, выбрать,рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранить неиспользуемое сырье,проверять качество отделочныхполуфабрикатов передиспользованием или упаковкой для непродолжительного хранения | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 20 | Подготовить к хранению свежеприготовленные охлажденные и замороженные хлебобулочные, мучные кондитерские изделий с учетомтребований по безопасности, соблюдать режимы хранения | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 21 | Рассчитать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 22 | Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, навынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 23 | Подготовить продукты, замесить дрожжевое тестоопарным и безопарным способомвручную и использованиемтехнологического оборудования,подготовить начинки, фарши,подготовить отделочныеполуфабрикаты, прослоитьдрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теставручную и с использованиеммеханического оборудования,выполнить формование, расстойку, выпечку, оценивать готовность выпеченных хлебобулочныхизделий и хлеба, проводитьоформление хлебобулочных изделийПровести текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 24 |  | Дифференцированный зачет | 1 день(6 час) |  |
| ВСЕГО | 24 дн 144ч |
| ПМ 06Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни |
| 1 | Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления кулинарной продукции региональной кухни | Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами  | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 2 | Ознакомиться с оборудованием Пройти инструктаж по ТБ и охране труда и технике безопасности  | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 3 | Организовать рабочее место для работы Выбрать технологическое оборудование с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 4 | 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 | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 5 | Оформить заявку на продукты, расходные материалы, необходимые для изготовления изделий  | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 6 | Проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов в соответствии с накладной | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 7 | Взвесить продукты, с учетом их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки.Выбрать с учетом, способы приготовления, безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 8 | Проконтролировать качествосырья.Подготовить основное и дополнительное сырье для кондитерского производства | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 9 | Подготовить изделия к хранению с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения.Выбрать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать изделия на вынос и для транспортирования | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 10 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий  | Довести отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 11 | Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления шоколадных изделий.Порционировать, сервировать и презентовать изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 12 | Рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 13 | Изготовить  | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 14 | Изготовить декоративные изделия с помощью заливки в формы. Довести отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции.Использовать техники, приемы отделки, оформления готовых изделий | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 15 | Выбратьи подготовить ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 16 | Взвесить измерить продукты, входящие в изделия в соответствии с рецептурой.Осуществить взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления кондитерских изделий | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 17 | Оценить наличие, подобрать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
| 18 | Рассчитать стоимость изделий.Применить контрольно-кассовые машины при оформлении платежей.Принять оплату наличными денежными средствами.Принять и оформить безналичные платежи.Составить отчет по платежам.Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе изделий.Разрешить возникшие проблемы в рамках своей компетенции | 1 день (6ч.) | Экспертная оценка практической работы |
|  |  | Дифференцированный зачет | 1 день(6 час) |  |
| Итого 24 дн 144 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
5. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле/ Ю. М. Бурашникова, А. С. Максимов. – М.: Академия,2015. – 1 экз.
6. Максимов, А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
7. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
8. 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.
9. Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд /С. Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – М.: Академия, 2013. – 1 экз.
10. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М: Академия, 2015. - 191 с. – 1 экз.
11. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
12. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в двух частях. / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. Е. Еськова. - М.: Академия, 2016. – 1 экз.
13. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис. – М.: Академия,2016. – 1 экз.
14. - Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с. – 1 экз.
15. Потапова И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
16. Потапова И. И. Блюда из яиц и творога/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
17. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. – М: Академия, 2013. – 400 с. – 1 экз.
18. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
19. Качурина, Т. А. Кулинария / Т. А. Качурина. – М.: Академия,2015. – 1 экз.
20. Потапова И. И. Блюда из яиц и творога/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
21. Потапова И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. - 1 экз.
22. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015 – 1 экз.
23. Ермилова, С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова. – М.: Академия,2014. -1 экз.
24. Потапова И. И. Блюда из яиц и творога/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
25. Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2015. -1 экз.
26. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья/ М.В Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2015 – 190 с. – 1 экз.
27. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Академия 2015. – 1 экз.
28. Ермилова С.В. Торты. Пирожные и десерты / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015. - 1 экз.
29. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник / Т. А. Качурина. - М.: Академия, 2015. – 1 экз.
30. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий / Л. С. Кухнецова, М. Ю. Сиданова. – M, Академия, 2014. – 1 экз.

**Дополнительные источники**

1. 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.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с. - 1 экз.
3. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с. – 1 экз.
4. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО,2014. – 24 с. – 1 экз.
5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с. – 1 экз.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Академия 2015. – 1 экз.
10. 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.
11. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Академия. – 2015. – 1 экз.
12. Дубровская Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. Часть 1/Ч. 2. – М. Академия,2015. – 1экз.
13. Качурина, Т. А. Контрольные материалы по профессии “Повар” / Т. А. Качурина. – М.: Академия,2014. – 1 экз.
14. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь/Т. А. Качурина. – М.: Академия,2015. – 1экз.
15. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Академия 2015. –1 экз.
16. 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.
17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: практикум / Т. А. Качурина. - М.: Академия,2015. – 1 экз.