

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

Ростов-на-Дону
2019 г.

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 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 разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует
ПМ.06 Приготовление 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 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 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

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, домашней птицы, 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 с инструкциями 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 к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

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

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

ВД 4 Приготовление, 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, напитков разнообразного 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 5 Приготовление, 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 с инструкциями 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 техникума, которые назначаются приказом.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит 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 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 времен и	Формы текущего контроля
-------	--------------------------	--------------------------------	----------------	-------------------------

№ 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	<p>Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственными цехами, нормативными документами</p> <p>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 производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p>	1 день (6ч.)	Экспертная оценка в форме собеседования
2		Выбрать технологическое оборудование с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, 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.	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
		Проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной		
4		<p>Взвесить продукты, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Выбрать и применить, комбинированные методы приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления</p>	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы
5		<p>Разработать ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработать рецептуру с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Рассчитать стоимость полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.</p> <p>Провести учет реализованных полуфабрикатов, пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей, принимать оплату наличными денежными средствами, вести учет реализованных полуфабрикатов</p>	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы
6		<p>Выполнить процесс механической кулинарной обработки и подготовки овощей и грибов в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>Нарезать овощи в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.</p>	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
		Приготовить начинку для фарширования овощей. Подобрать пряности и приправы при приготовлении полуфабрикатов из овощей		
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 подготовить рыбу для 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 полуфабрикаты из мяса	2 дня (12 ч)	Экспертная оценка практической работы
10		Обработать и подготовить домашнюю 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 качество полуфабрикатов 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 сроков Порционировать (комплектовать) полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
		разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов. Охладить и заморозить полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов		
12		Обеспечить условия, сроки хранения, свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбрать контейнеры, упаковочные материалы. Порционировать (комплектовать эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
		Дифференцированный зачет	1 день (6 час)	
Итого 144ч				24 дн
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
1	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственными цехами, нормативными документами	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
2	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подобрать, подготовить к работе, проверить технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы. Оценить наличие, выбора в соответствии с технологическими требованиями, определить 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
3		Оформить заявку	2 дня	Экспертная оценка

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
		на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной	(12ч.)	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, специи с учетом сочетаемости с основным 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	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
		форм обслуживания. Разработать рецептуру с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания		
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	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
		изделия, закуски, полуфабрикаты учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда с учетом требований к безопасности пищевых продуктов		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, закусок из 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)	

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
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, измельчения, 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

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
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		Засервировать стол, 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	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
		продукты порциями, холодные закуски для отпуска на вынос		
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 блюд, десертов, 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 продуктов в соответствии с накладной	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
4		<p>Выбрать и подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвесить продукты, в соответствии их взаимозаменяемостью и нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>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</p>	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,	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
		стандарты чистоты, обеспечить безопасность готовой продукции		
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	Разработать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	обслуживания. Разработать рецептуру с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменить выход продукции, виды и формы обслуживания		
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, готовить холодные 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	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
		способы приготовления холодных и горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств		работы
20		Охладить и заморозить холодные 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 блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента перед упаковкой на вынос Провести 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
ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента				
1	Организация приготовления, подготовки к реализации,	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
	реализации	документами		
2	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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. 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	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
3		Оценить и 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
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	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
		изделий, закусок		
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 реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
9		Применить контрольно-кассовые машины при оформлении платежей, принимать оплату наличными деньгами, принимать и оформлять, безналичные платежи, составлять отчет по платежам	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
10		Поддерживать визуальный контакт с потребителем, владеть профессиональной терминологией. Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	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 отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения, соблюдать условия и	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
		сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов, соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании, безопасно использовать оборудование для упаковки		
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 и кулинарных 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 числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты, обеспечить безопасность готовой продукции	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
15		Выбрать с учетом способа приготовления, безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
16		Оценить качество готовых слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
		полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. Подготовить к хранению хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом использования отделочных полуфабрикатов		
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 отделочных полуфабрикатов перед использованием 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 учетом требований 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	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
		отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)		
23		Подготовить продукты, замесить дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и использованием технологического оборудования, подготовить начинки, фарши, подготовить отделочные полуфабрикаты, прослоить дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования, выполнить формование, расстойку, выпечку, оценивать готовность выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба, проводить оформление хлебобулочных изделий Провести 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 06 Приготовление 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	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
		оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда		
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 качество сырья. 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,	Довести отделочные	1 день	Экспертная оценка

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
	оформление и подготовка к реализации изделий	полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции	(6ч.)	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		Выбрать и 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	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
		момента использования		
18		<p>Рассчитать стоимость изделий.</p> <p>Применить контрольно-кассовые машины при оформлении платежей.</p> <p>Принять оплату наличными денежными средствами.</p> <p>Принять и оформить безналичные платежи.</p> <p>Составить отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе изделий.</p> <p>Разрешить возникшие проблемы в рамках своей компетенции</p>	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. – 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. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М, 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. – 1 экз.
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. – 1 экз.
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.