

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

СОГЛАСОВАНО
менеджер общественного питания ООО
«Вариант-С»

Нечаева М. В. Нечаева

МП *31.08.2018*



УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ОГБПОУ «БТЖТ»
Костромской области
№ *338* от « *31* » августа 20*18* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Одобрено на
педагогическом совете
Протокол № *1*
от « *20* » *08* 20*18* г.

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Буй 20*18*

2

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. N 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898); «Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

Разработчики: Баданина Анастасия Александровна- мастер п\о
Лебедев Сергей Юрьевич-мастер п\о

Рабочая программа УП и ПП рассмотрена и рекомендована к утверждению на ПЦК профессионального цикла _____

Протокол № 1 от «30» ав 2018 г.

Председатель ПЦК _____

Кузьмина О.С.
Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	7

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

в части освоения квалификаций:

_____ повар II, III, IV разряда, кондитер II, III, IV разряда _____
(наименование квалификаций)

основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии/специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии/специальности.

Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии/специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающихся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

разнообразного ассортимента	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Приготовление, оформление и подготовка к	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	регламентов;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.
- подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
-

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

1.3. Количество часов, отведенных на освоение рабочей программы учебной и производственной практики:

Всего учебной и производственной практики – 1626 часа.

В рамках освоения **ПМ 01.** УП.01 - 72 часов.

ПП. 01 – 108 часа.

В рамках освоения **ПМ 02.** - УП.02 –144 часа.

ПП.02 – 252 часа.

В рамках освоения **ПМ 03.** - УП.03 – 108 часов.

ПП.03 – 108 часов.

В рамках освоения **ПМ 04.** УП.04 - 144 часа.

ПП.04 –144часов.

В рамках освоения **ПМ. 05** УП.05 - 216 часа.

ПП.05 –324 часов

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ и ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППКРС/ППССЗ СПО по основным видам деятельности (ВД):

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии

Код	Наименование результата освоения практики
ПК1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК4.4	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.
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
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
1.1. 1.2.	ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	36
				Тема 1.2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Д/Зачет	36
2.1 2.2 2.3 2.4 2.5. 2.6.	ПМ.02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тема 2.1. Приготовление и творческое оформление супов	18
				Тема 2.2. Технология приготовления соусов	18
				Тема 2.3. Приготовление и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	36

				Тема 2.4. Приготовление и творческое оформление горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки	36
				Тема 2.5. Приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	18
				Тема 2.6. Приготовление и творческое оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика. Д/зачет.	18
3.1. 3.2. 3.3. 3.4. 3.5. .	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тема 3.1. Приготовление холодных соусов, заправок	18
				Тема 3.2. Приготовление, творческое оформление салатов	36
				Тема 3.3. Приготовление, творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок.	18
				Тема 3.4. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	18
				Тема 3.5 Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Д/зачет.	18

4.1. 4.2. 4.3. 4.4	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Тема 4.1. Приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов Тема 4.2. Приготовление горячих сладких блюд и десертов Тема 4.3. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Тема 4.4. Приготовление и творческое оформление горячих напитков	36 36 36 36
5.1 5.2 5.3 5.4	ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	216	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 5.1. Приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36

	разнообразного ассортимента			Тема 5.2. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	36
				Тема 5.3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72
				Тема 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	72
	ВСЕГО часов	684			684

3.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код ПМ	Темы учебной практики/кол-во часов	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень усвоения
ПМ.01 УП 72 часа	1.1. Обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика 36 часов 2.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья 36 часов	1 Первичная обработка и нарезка овощей.	6	2
		2 Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов.	6	2
		3 Механическая кулинарная обработка рыбы. Размораживание рыбы.	6	2
		4 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6	2
		5 Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё	6	2
		6 Подготовка рыбы для фарширования.	6	2
		7 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жаренья основным способом и во фритюре.	6	2
		8 Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из мяса	6	2
		9 Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6	2
		10 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	6	2
		11 Полуфабрикаты из птицы. Приготовление п/ф из дичи. Приготовление п/ф из мяса кролика	6	2
		12 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.Д/зачет	6	2
		Производственная практика 108 часа.		6
1. Первичная обработка и нарезка овощей.				

		1. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов.	6	2
		2. Механическая кулинарная обработка рыбы.	6	2
		3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	6	2
		4. Механическая кулинарная обработка мяса	6	2
		5. Обработка субпродуктов и костей	6	2
		6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания	6	2
		7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки	6	2
		8. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6	2
		9. Приготовление кнельной массы.	6	2
		10. Подготовка рыбы для фарширования.	6	2
		11. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.	6	2
		12. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.	6	2
		13. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты	6	2
		14. Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из нее.	6	2
		15. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее.	6	2
		16. Механическая кулинарная обработка птицы. Способы заправки птицы	6	2
		17. Приготовление полуфабрикатов из птицы.	6	2
ПМ.02 УП	2.1. Приготовление и творческое оформление супов	Приготовление бульонов и отваров. Приготовление щей и борщей. Приготовление рассольников и солянок	6	2

144 часа	18 часов	Приготовление супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями	6	2
		Приготовление молочных и сладких супов, супов-пюре. Супы прозрачные. Холодные супы	6	2
	2.2. Технология приготовления соусов	Приготовление Соуса красного основного и его производных	6	2
	18 часов	Приготовление соуса белого основного на мясном и рыбном бульоне. Производные соусы	6	2
		Приготовление сметанного, молочного, грибного соусов. Приготовление яично-масляных соусов.	6	2
	2.3. Приготовление и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. Овощи припущенные. Приготовление Блюد и гарниров из жареных овощей	6	2
	36 часов	Приготовление Блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.	6	2
		Приготовление Блюд из грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощных блюд	6	2
		Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к варке Общие правила варки каш Приготовление каш вязких, жидких и рассыпчатых	6	2
		Приготовление Блюд из каш: котлеты, биточки, запеканки. Варка бобовых. Приготовление Блюд из бобовых.	6	2
		Приготовление Блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.	6	2
	2.4. Приготовление и творческое	Варка яиц. Жареные блюда из яиц	6	2

	оформление горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки 36 часов	Запеченные блюда из яиц	6	2
		Горячие блюда из творога	6	2
		Закуски из творога	6	2
		Приготовление лапши.	6	2
		Приготовление пельменей, вареников.	6	2
	2.5. Приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 18 часов	Приготовление рыбы отварной. Рыба припущенная Приготовление рыбы жареная основным способом, во фритюре и на открытом огне.	6	2
		Приготовление рыбы запеченной. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	6	2
		Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	6	2
	2.6. Приготовление и творческое оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика. 18 часов	Отварные мясные блюда. Блюда из жареного мяса крупными кусками. Мясные блюда, жаренные натуральными порционными кусками. Мясные блюда, жаренные мелкими кусками.	6	2
		Мясные блюда, жаренные панированными кусками. Тушеные и запеченные мясные блюда.	6	2
		Блюда из рубленой и котлетной массы. Блюда из субпродуктов.Д/зачет.	6	2
	Производственная практика 252 часа.	Приготовление бульонов.	6	2
		Приготовление отваров.	6	2
		Приготовление заправочных супов	6	2
		Приготовление сладких супов	6	2
		Приготовление супов-пюре	6	2
		Приготовление, холодных супов	6	2
		Приготовление супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями	6	2
		Приготовление соуса красного	6	2
		Приготовление соуса белого основного.	6	2
		Приготовление соуса белого основного и их производных.	6	2

		Приготовление соуса сметанного.	6	2
		Приготовление соус молочного.	6	2
		Приготовление соуса грибного.	6	2
		Приготовление яично-масляных соусов.	6	2
		Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей.	6	2
		Приготовление блюд и гарниров из жаренных, запечённых овощей.	6	2
		Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.	6	2
		Приготовление блюд из грибов	6	2
		Приготовление блюд из круп.	6	2
		Приготовление блюд из макаронных изделий.	6	2
		Приготовление блюд из бобовых	6	2
		Приготовление блюд из жаренных яиц. Варка яиц.	6	2
		Приготовление блюд из запеченных яиц	6	2
		Горячие закуски из творога	6	2
		Горячие блюда из творога	6	2
		Приготовление лапши.	6	2
		Приготовление пельменей.	6	2
		Приготовление вареников.	6	2
		Приготовление блюд из отварной рыбы.	6	2
		Приготовление блюд из припущенной рыбы.	6	2
		Приготовление блюд из жаренной рыбы.	6	2
		Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	6	2
		Приготовление блюд из пластованной рыбы.	6	2
		Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	6	2
		Приготовление блюд из отварного жареного мяса крупными кусками.	6	2
		Приготовление блюд из мяса натуральными порционными кусками.	6	2
		Приготовление блюд из мяса мелкими кусками,	6	2

		Приготовление тушеных и запеченных мясных блюд.	6	2
		Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.	6	2
		Приготовление блюд из субпродуктов.	6	2
ПМ.03 УП 108 часов	3.1. Приготовление холодных соусов, заправок 18 часов	Приготовление масляных смесей	6	2
		Приготовление соусов на основе растительного масла	6	2
		Приготовление соуса - майонез	6	2
	3.2. Приготовление, творческое оформление салатов. 36 часов	Приготовление салатов из сырых овощей	6	2
		Приготовление салатов из варёных овощей	6	2
		Винегреты.	6	2
		Приготовление салатов с авторской подачей	6	2
		Салаты – коктейли из сырых овощей, фруктов, рыбы, мяса и птицы	6	2
		Фруктовые салаты Правила оформления салатов	6	2
	3.3. Приготовление, творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок. 18 часов	Бутерброды открытые, закрытые, канапе, горячие бутерброды	6	2
		Холодные закуски из овощей и грибов.	6	2
		Холодные закуски из яиц	6	2
	3.4. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 18 часов	Холодные блюда из рыбы	6	2
		Холодные блюда из морепродуктов	6	2
		Заливные блюда из рыбы и морепродуктов	6	2
	3.5 Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	Холодные блюда из мяса	6	2
		Холодные блюда из птицы	6	2

	18 часов	Холодные блюда из дичи.Д/зачет.	6	2
ПП.03	Производственная практика 108 часа.	Приготовление соусов холодных	6	2
		Приготовление масляных смесей	6	2
		Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.	6	2
		Винегреты. Ассортимент винегретов.	6	2
		Салаты – коктейли из сырых овощей, фруктов, рыбы, мяса, птицы.	6	2
		Фруктовые салаты. Правила оформления салатов.	6	2
		Приготовление бутербродов открытых, закрытых, канапе	6	2
		Приготовление горячих бутербродов.	6	2
		Приготовление холодных закусок из овощей и грибов	6	2
		Приготовление холодных закусок из яиц.	6	2
		Приготовление холодных блюд из рыбы	6	2
		Приготовление холодных блюд из морепродуктов.	6	2
		Приготовление заливные блюд из рыбы	6	2
		Приготовление заливные блюд из морепродуктов.	6	2
		Приготовление холодные блюд из мяса	6	2
		Приготовление холодные блюд из птицы	6	2
		Приготовление холодные блюд из дичи	6	2
		Приготовление холодные блюд из кролика	6	2
ПМ.04 УП 144 часа	4.1. Приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов	Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов из свежих и сушеных фруктов и ягод	6	2
		Приготовление железированных блюд	6	2
		Приготовление киселей.	6	2
		Приготовление желе	6	2
	36 часов			

		Приготовление муссов, самбуков, кремов	6	2
		Сладкие соусы для сладких блюд.	6	2
	4.2. Приготовление горячих сладких блюд и десертов 36 часов	Приготовление блинчиков со сладкими начинками	6	2
		Приготовление пудингов из круп, творога	6	2
		Приготовление сладких омлетов	6	2
		Приготовление вареников со сладкими начинками	6	2
		Приготовление шарлотки, оформление.	6	2
		Приготовление горячие сладкие блюда из яблок	6	2
	4.3. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков 36 часов	Приготовление морсов, компотов.	6	2
		Приготовление холодных фруктовых напитков	6	2
		Квасы на ржаном хлебе и из промышленных п/ф	6	2
		Приготовление лимонадов	6	2
		Горячие напитки (чай) для подачи в холодном виде.	6	2
		Горячие напитки (кофе) для подачи в холодном виде.	6	2
	4.4. Приготовление и творческое оформление горячих напитков 36 часов	Приготовление чая, способы подачи	6	2
		Приготовление кофе на песке	6	2
		Приготовление кофе: способы приготовления и подачи	6	2
		Приготовление глинтвейна: способы приготовления и подачи	6	2
		Приготовление и подача какао.	6	2
		Приготовление и подача горячего шоколада.	6	2
ПП.04				
Производственная практика		Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод	6	2

144 часов		Приготовление компотов из сушеных фруктов и ягод	6	2
		Приготовление киселей.	6	2
		Приготовление желе	6	2
		Приготовление муссов,	6	2
		Приготовление, самбуков	6	2
		Приготовление глинтвейна	6	2
		Сладкие соусы для сладких блюд	6	2
		Приготовление блинчиков со сладкими начинками	6	2
		Приготовление пудингов из круп	6	2
		Приготовление пудингов из творога.	6	2
		Приготовление сладких омлетов.	6	2
		Приготовление вареников со сладкими начинками.	6	2
		Приготовление шарлотки	6	2
		Приготовление сладких блюд из яблок	6	2
		Приготовление морсов	6	2
		Приготовление компотов	6	2
		Приготовление фруктовых напитков	6	2
		Приготовление кваса	6	2
		Приготовление лимонадов.	6	2
		Приготовление чая	6	2
		Приготовление кофе	6	2
		Приготовление какао	6	2
		Приготовление горячего шоколада		2
ПМ. 05 216 часа УП	5.1.Приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 36 часа	Приготовление фаршей из мяса, рыбы, овощей, грибов	6	2
		Приготовление сладких начинок, приготовление сиропов различной крепости	6	2
		Приготовление сиропов для промочки. Приготовление помады, сахарной мастики, марципана, жженки	6	2
		Приготовление глазури, кандира, грильяжа, желе, фруктовая рисовальная масса, украшений из них.	6	2

		Приготовление шоколада, карамели		
		Посыпки для отделки кондитерских изделий. Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства: гелей, желе, глазури, посыпки, термостабильных начинки и пр. Приготовление крема сливочного основного, «Новый», «Шарлотт» и «Глясе»	6	2
		Приготовление белковых кремов, «Зефир» и «Птичье молоко», кремы на основе сливок, заварного крема	6	2
	5.2. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Приготовление дрожжевое без опарное тесто и изделий из него (Пирог открытый, закрытый, кулебяка)	6	2
		Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него (Пирог открытый, закрытый, кулебяка)	6	2
		Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки с различными начинками)	6	2
		Приготовление дрожжевого слоеного теста	6	2
		Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.	6	2
		Приготовление блинов и оладий	6	2
		36 часа		
	5.3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление без дрожжевого теста.	6	2
		Приготовление теста для блинчиков, теста для вареников, лапши домашней, вафельное тесто.	6	2
		Приготовление сдобного пресного теста. Изделия из пресного сдобного теста.	6	2
		Приготовление пряничного теста. Изделия из него.	6	2
		Приготовление песочного теста, изделия из него	6	2
		Бисквитное тесто. Бисквиты с наполнителями – масляный, «Новый», «Прага», с какао и с орехами.	6	2
		Бисквит «Буше» и бисквит для рулета.	6	2
		Приготовление заварного теста, изделий из него.	6	2
		Приготовление слоёного теста, изделий из него.	6	2
		Приготовление воздушно-орехового теста, изделий из него.	6	2
		Миндальное тесто и изделия из него.	6	2
		72 часов		

	5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента 72 часа	Технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности и полуфабрикаты из него	6	2
		Приготовление бисквитных пирожных	6	2
		Приготовление песочных пирожных	6	2
		Приготовление слоёных пирожных	6	2
		Приготовление заварных пирожных	6	2
		Приготовление воздушных пирожных	6	2
		Приготовление миндальных пирожных	6	2
		Приготовление крошковых пирожных	6	2
		Приготовление и оформление бисквитных тортов	6	2
		Приготовление и оформление песочных тортов	6	2
		Приготовление и оформление слоеных тортов	6	2
		Приготовление и оформление воздушных тортов	6	2
		Приготовление и оформление миндальных тортов	6	2
ПП. 05	Производственная практика 324 часов	Приготовление фруктовой рисовальной массы	6	2
		Приготовление глазури, кандира	6	2
		Приготовление, грильяжа	6	2
		Приготовление сиропов	6	2
		Приготовление помады	6	2
		Приготовление карамели	6	2
		Темперирование шоколада	6	2
		Приготовление сахарной мастики и марципана	6	2
		Приготовление желе	6	2
		Приготовление посыпок для отделки кондитерских изделий	6	2
		Приготовление сливочных кремов	6	2
		Приготовление белковых кремов	6	2
		Приготовление заварного крема	6	2
		Приготовление дрожжевого без опарного теста и изделий из него (пироги открытые, закрытые, кулебяки)	6	2
		Приготовление дрожжевого без опарного теста и изделий из него (пирожки с различными начинками)	6	2
		Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него (пироги открытые, закрытые, кулебяки)	6	2

	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него (пирожки с различными начинками)	6	2
	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него	6	2
	Приготовление теста для блинов и блинчиков.	6	2
	Приготовление теста для оладьев	6	2
	Приготовление изделий из теста для, вареников, пельменей	6	2
	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него	6	2
	Приготовление пряничного теста и изделий из него	6	2
	Приготовление песочного теста и изделий из него	6	2
	Приготовление и оформление тортов и пирожных из песочного теста.	6	2
	Приготовление бисквитного теста основным способом и изделий из него	6	2
	Бисквиты с наполнителями – масляный, «Новый», «Прага», с какао и с орехами.	6	2
	Бисквит «Буше» и бисквит для рулета.	6	2
	Приготовление и оформление тортов и пирожных из бисквитного теста.	6	2
	Приготовление пирожных из бисквитного теста	6	2
	Приготовление заварного теста	6	2
	Приготовление и оформление пирожных из заварного теста	6	2
	Приготовление пресного слоеного теста	6	2
	Приготовление и приготовление изделий из пресного слоёного теста	6	2
	Приготовление воздушного теста	6	2
	Приготовление и оформление тортов и пирожных из воздушного теста	6	2
	Приготовление миндального теста	6	2
	Приготовление и оформление тортов и пирожных из миндального теста	6	2
	Приготовление вафельного теста и изделий из него	6	2

		Приготовление многослойного торта-антреме	6	2
		Приготовление изделий пониженной калорийности	6	2
		Приготовление фаршей из мяса и ливера	6	2
		Приготовление фаршей из рыбы	6	2
		Приготовление фаршей из грибов, овощей.	6	2
		Приготовление сиропов различной крепости	6	2
		Приготовление сиропов для промочки.	6	2
		Приготовление помады.	6	2
		Приготовление сахарной мастики	6	2
		Приготовление марципана	6	2
		Приготовление жжёнки	6	2
		Приготовление конфет с различными начинками, двуслойные конфеты.	6	2
		Приготовление корпусных конфет	6	2
		Приготовление нарезных конфет	6	2
		Приготовление трюфелей.	6	2
				2

По результатам производственной практики студенты сдают дневник – отчет о производственной практике.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УП и ПП

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:
лабораторий

Оснащение:

Лаборатория общественного питания

Лаборатория кондитерского цеха

1. Оборудование: лаборатории общественного питания

- ☐ производственные рабочие столы;
- ☐ электрические плиты для тепловой обработки продуктов;
- ☐ холодильники;
- ☐ пароконвектомат;
- ☐ миксер для взбивания;
- ☐ электрофритюрница;
- ☐ весы электронные;
- ☐ микроволновые печи;
- ☐ мойки с холодной и горячей водой;
- ☐ мясорубка
- ☐ электрогриль
- ☐ индукционная плита

Оборудование: лаборатории кондитерского цеха

- взбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- жарочный шкаф;
- шокофризер;
- холодильный шкаф;
- шкаф для расстойки;
- микроволновая печь;
- электроплита;
- блендер;
- робокopf;
- весы;
- рабочие столы;
- стол с мраморным покрытием;
- весы настольные;

2. Инструменты и приспособления:

- ножи поварской тройки;
- щипцы разделочные доски;
- ножи универсальные;
- лопатки;
- веселки;
- венчики;
- ложки;
- шумовка;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости;
- кастрюли;
- сотейники;
- молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы;
- стеллаж стационарный;

стеллаж передвижной.
нож для потрошения тушек;
нож шпиговальный;
топорик-молоток;
ножи-рубаки;
мусат для точки и правки ножей;
металлические ящики или лотки;
сковороды;
сито;
выемки;
формы;
палетты;
скребки;
силиконовые коврики;
трафареты
кисти-кондитерские мешки
насадки

3. Средства обучения: Технологические карты, схемы, инструкционные карты, муляжи, плакаты, макет соусного цеха, макет супового цеха

Условия проведения производственной практики.

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Интернет-ресурсы:

4.3 Организация образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла.

рассредоточено

Производственная практика проводится в рамках каждого

рассредоточено

профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд

по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или

среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Руководство производственной практикой осуществляют мастера ПО, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ 6. ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УП и ПП.

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимся заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета (дифференцированного зачета).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям Экспертная оценка выполнения практического задания ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; •	Экспертная оценка выполнения практического задания

полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК2.5 Осуществлять приготовление, творческое	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований Экспертная оценка выполнения практического задания	Экспертная оценка выполнения практического задания

оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс /композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос	
ПК3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям	Экспертная оценка выполнения практического задания

реализации салатов разнообразного ассортимента ПК3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	охраны труда и Экспертная оценка выполнения практического задания техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК4.2 Осуществлять приготовление, творческое	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение	Экспертная оценка выполнения практического задания

оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК4.4 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.	процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, Экспертная оценка выполнения практического задания напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
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, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,	Экспертная оценка выполнения практического задания

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	напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, Экспертная оценка выполнения практического задания напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
---	---	--

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером ПО в форме зачета/диф. зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в составе которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК 9. Использовать информационные технологии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Анализ дневника отчета по производственной практики

в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
--	--

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для СПО. М., Академия, 2017.
2. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. М., Академия. 2017.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Н.И.Андонова, Т.А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. – Учебник для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело» Регистрационный номер 148 от 24 мая 2017 г ФГАУ «ФИРО» - М: Издательский центр «Академия» 2017.- 253с
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01- М.: Стандартиформ, 2014- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015- 544с.
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Де Ли плюс, 2013- 808с.

12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
16. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014- 160 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
24. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
25. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014- 128 с.
26. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»

<http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
<http://pravo.gov.ru/>

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2012 - 320 с..
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2012 –336 с.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2012 – 432 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие - М., Издательский центр «Академия», 2012 - 496 с.

CHEFART. Коллекция лучших рецептов[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости»

Пронумеровано, прошнуровано

и скреплено печатью 42

сорок два

сорок

Директор И. А. Чупрова

«21» сентября 2018 г.

