

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
«Амвросиевский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Директор ГБПОУ "Амвросиевский
многопрофильный техникум»



Сысенко А.М.

« 31.1 » 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Амвросиевка
2023

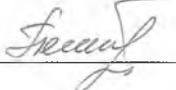
ОДОБРЕНА

Методической комиссией
для подготовки работников
общественного питания и сферы услуг

Протокол № _____
От «_____» _____ 2023 г.

РАЗРАБОТАНА на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта СПО по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Приказ № 1569 МОН РФ
от 9 декабря 2016 г.
С изменениями и дополнениями
От 17 декабря 2020 г.

Председатель методической
комиссии

 Петунина Т.Н.

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

 Баглай Л.Г.

Составители:

Лазебник Н.В. – мастер производственного обучения 1 тарифного разряда
Хибик Л.А. – мастер производственного обучения 1 тарифного разряда

Рабочая программа согласована:

Дятлова Елена Николаевна, директор ФЛП кафе «Норма»

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год
Протокол № __ заседания МК от «___» _____ 20__ учебный год
В программу внесены дополнения и изменения
(см. Приложение ____, стр. ____)
Председатель МК _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569). С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

Сервис, оказание услуг населению (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Планируемые результаты практики профессиональных модулей

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями (ОК)**:

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

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

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности и обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**:

ПК.01. 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.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

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

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

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен обладать **личностными результатами (ЛР):**

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан Донецкой Народной Республики. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и диванным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки и участию в добровольческих движениях
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности¹	
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма,

	противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
--	---

1.2. Требования к результатам освоения программы производственной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

ПМ 01 . Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента

уметь:

- 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;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

Всего – 72 часа;

3. Структура и содержание учебной практики по профессии:

43.01.09 Повар, кондитер

3.1. Структура и содержание учебной практики

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72 часа	
УП.01.1. Механическая кулинарная обработка корне-, клубнеплодов; капустных овощей. <i>ПК.1.1., 1.2. Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом 4. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. 4. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. 5. Упаковка на вынос.	6	3
УП.01.2. Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. МКО грибов. <i>ПК.1.1, 1.2. Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. 4. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей. 5. МКО грибов 6. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ. 7. Упаковка на вынос.	6	3
УП.01.3. Механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы <i>ПК.1.1., 1.2., 1.3. Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья.	6	3

	<p>5. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом.</p> <p>6. Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы.</p> <p>8. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости</p> <p>9. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p> <p>10. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		
<p>УП.01.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы, панированных полуфабрикатов из рыбы. Фарширование рыбы.</p> <p><i>ПК.1.1., 1.2., 1.3.</i> <i>Л.Р. 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление котлетной массы.</p> <p>4. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>5. Виды панировок. Различные способы панирования.</p> <p>6. Приготовление жидкого теста</p> <p>7. Способы фарширования рыбы</p> <p>8. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p> <p>9. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>11. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов. Упаковка на вынос.</p>	6	3
<p>УП.01.5. Обработка нерыбного водного сырья.</p> <p><i>ПК.1.1., 1.2., 1.3.</i> <i>Л.Р. 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Нерыбные морепродукты (беспозвоночные и морские водоросли) и речные раки.</p> <p>4. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов. Упаковка на вынос.</p>	6	3
<p>УП.01.6. Механическая кулинарная обработка мяса (говядины, свинины, баранины)</p> <p><i>ПК.1.1., 1.2., 1.4.</i> <i>Л.Р. 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, подготавливать различными способами мясо.</p> <p>3. Разделка и обвалка различных видов мяса.</p> <p>4. Кулинарное использование частей различных видов мяса.</p> <p>5. Охлаждать, замораживать, обработанные части мяса.</p> <p>6. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>	6	3
<p>УП.01.7. Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина, свинина, баранина).</p> <p><i>ПК.1.1., 1.2., 1.4.</i> <i>Л.Р. 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Готовить полуфабрикаты из говядины и телятины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса.</p> <p>5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>6. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>	6	3
<p>УП.01.8. Приготовление</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья.</p>	6	3

<p>рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без. 3. Изменять закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов. 4. Охлаждать, замораживать обработанные полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы. 5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. 6. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 		
<p>УП.01.9. Обработка субпродуктов и костей. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья. 2. Обработка субпродуктов и костей. 3. Охлаждать, замораживать обработанные субпродукты. 4. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. 5. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 	6	3
<p>УП.01.10. Механическая кулинарная обработки домашней птицы, кролика, дичи. Обработка субпродуктов из птицы. Приготовление основных полуфабрикатов из птицы. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка домашней птицы к производству. 3. Проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке. 4. Оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом. 5. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами дичь, кролика. 6. Оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом. 7. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 5. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. 	6	3
<p>УП.01.11. Приготовление котлетной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё. 4. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. 	6	3
<p>УП.01.12.</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>	6	3

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики предполагает наличие условий для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и следующих кабинетов:

1. Лаборатория «Учебный кулинарный – кондитерский цех»

1. доска;

2. компьютер

Оснащение рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный- кондитерский цех» оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Эл.плита 4-х комфорочная

2. Холодильник «Норд»

3. Весы настольные электронные (до 3кг)

4. Микроволновая печь.

5. Электромясорубка

6. Шкаф шоковой заморозки

7. Нитраттестер;

8. Производственные столы.

9. Стеллаж для посуды.

- мусат для заточки ножей.
- набор разделочных досок (для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- набор инструментов для карвинга;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- делитель торта;
- подставки для тортов;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- противень с высокими бортами (капсулы);
- противни металлические;
- кондитерские металлические листы;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов,

обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Применяет знания инструктажа по технике безопасности, систематизации учебного материала. Организует рабочее место.	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Производит подготовку продуктов для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Производит подготовку продуктов для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	
ЛР 2	активная гражданская позиция, приверженность принципам честности, порядочности, открытости	Экспертное наблюдение
ЛР 3	соблюдение нормы правопорядка, обеспечение безопасности, прав и	Экспертное наблюдение

	свобод граждан Донецкой Народной Республики	
ЛР 4	проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда.	Экспертное наблюдение
ЛР 5	приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса	
ЛР 6	уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки	Экспертное наблюдение
ЛР 8	уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сохранение, преумножение и трансляция культурных традиций и ценностей многонационального государства	Экспертное наблюдение
ЛР 9	пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни. Сохранение психологической устойчивости в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях	Экспертное наблюдение
ЛР 11	уважение к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	Экспертное наблюдение
ЛР 13	соблюдение в своей профессиональной деятельности этических принципов: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	Экспертное наблюдение

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 112с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2013.-160с.

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- 6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-480с.

5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-208с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256с.

186 с.

8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия: Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru

2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.

3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>

4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>