

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии и питания «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «29.06» 2020 г.
№ 36



Ю. А. Митько

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной и производственной практики
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Екатеринбург
2020

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчики:

Клешнина Оксана Владимировна, мастер производственного обучения, ВКК

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Цель практики:

Комплексное освоение обучающимися основных видов деятельности по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

2. Задачи практики

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

3. Место практики в структуре СПССЗ

Производственная практика является обязательным разделом СПССЗ по направлению 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», осуществляется после изучения ПМ:

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПМ.02 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;

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПМ.07.01 Выполнение работ по профессии Повар;

ПМ. 07.02 Выполнение работ по профессии Пекарь;

ПМ. 08 Приготовление, оформление и подготовка реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.

Для полного усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами циклов ОГСЭ и ОП.

4. Формы проведения практики

Учебная практика проводится в форме уроков учебной практики в учебном ресторане/лаборатории Техникума.

Производственная практика проводится в форме практических занятий, производственной деятельности и пр. на предприятиях общественного питания.

5. Место и время проведения практики

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Екатеринбурга и Свердловской области.

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

6. Требования к результатам освоения ППССЗ

В результате освоения программы, в структуру которой включена и производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие видам профессиональной деятельности:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных

ситуациях.

- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ 02. 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:

- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп,

бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы,

дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям.

- ПК 7.1. Производить подготовку сырья для приготовления блюд и гарниров
- ПК 7.2. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий; яиц и творога; простые мучные блюда из теста с фаршем; готовить бульоны и отвары; простые супы; приготовление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; приготовление холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков

ПМ 08. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели.

- ПК 8.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели
- ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий и композиций из шоколада
- ПК 8.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий и композиций из карамели

7. Организация, руководство и форма аттестации практики

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291.

Организацию и руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от техникума, которые назначаются приказом.

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

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

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

По результатам практики проводится промежуточная аттестация, в форме экзамена .

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций, а именно:

- договор с предприятия, где проходила УП и ПП
- дневник УП и ПП

- характеристики с предприятия

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

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

8. Количество часов на освоение программы УП и ПП по специальности «Поварское и кондитерское дело»

№ п/п	ПМ	УП кол- во часов	ПП кол- во часов	итого
1	<i>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	72	72	144
2	<i>ПМ.02 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</i>	72	180	252
3	<i>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	36	108	144
4	<i>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	36	72	108
5	<i>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</i>	72	108	180
6	<i>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	-	108	108

7	<i>ПМ.07.01 Выполнение работ по профессии Повар ПМ. 07.02 Выполнение работ по профессии Пекарь</i>	72	108	180
8	<i>ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели.</i>	36	-	36
		396	756	1152
	Преддипломная практика			144
	ИТОГО			1296

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Темы (этапы) практики	Виды, перечень работ на практике	Объем часов	Коды формируемых компетенций ПК/ОК	Форма текущего контроля
	1	2	3		4
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий					
Учебная практика					
1	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией.	Прохождение инструктажа по охране труда; Ознакомление с должностными инструкциями в соответствии с занимаемой должностью. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей: артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корни лотоса и грибов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
2	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки экзотических и редких видов овощей и грибов. Процесс подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Подготовка экзотических овощей (фенхеля) для фарширования.	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
3	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки экзотических и редких видов овощей и грибов. Процесс подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них. Процесс подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы

4	Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Обработка и подготовка экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья (морепродуктов)	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
5	Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья и дичи	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
6	Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для полуфабрикатов сложного ассортимента. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
7	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы; рулета для карпачо	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
8	Обработка, подготовка мяса диких животных	Обработка и подготовка мяса диких животных. Приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных для сложных блюд	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы

9	Обработка, подготовка мяса диких животных	Обработка и подготовка тушек ягнят, молочных поросят для приготовления сложной кулинарной продукции: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
10	Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Применение рецептов п/ф из мраморного мяса. Соблюдение требований к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
11	Обработка и подготовка пернатой дичи	Обработка, подготовка пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
12	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи для сложных блюд. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
Производственная практика.					
1	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оценка степени зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Органолептически оценить качество сырья, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Сбор	72		

		данных для заполнения бракеражного журнала			
2	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Составить заявку на подготовку процесса механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Оценить качество и безопасность сырья формовки экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Обеспечить контроль сохранности обработанных овощей и грибов.	12	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
3	Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Анализ ассортимента экзотических видов рыб в охлажденном и замороженном виде. Органолептически оценивать качество ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки других редких и экзотических видов рыбы. Организовать обработку и подготовку, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Контролировать качества и безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
4	Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Оценка пищевой ценности моллюсков и ракообразных. Органолептически оценить качество сырья омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепантов, каракатиц, крабов миком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Обеспечить безопасность организации техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
5	Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Организовать подготовку норм выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Обеспечить контроль качества и безопасность подготовленных моллюсков и ракообразных. Подготовить и выполнить процессы охлаждения, замораживания, размораживания и хранения нерыбного водного сырья, моллюсков и ракообразных.	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
6	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного	Составление рецептов на полуфабрикаты из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Пронализировать пищевую ценность кнельной массы, массы для фарширования рыбы.	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Экспертное наблюдение и оценка выполнения

ассортимента	Требования к качеству порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Обеспечить безопасность методов обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение безразрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки.	ОК 01-05, 07, 10	практической работы
7 Обработка, подготовка мяса диких животных	Соблюдения требований к качеству, показателей безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Расчет норм выхода после обработки для последующего использования. Органолептически оценить качество и безопасность тушек ягнят, молочных поросят и поросятых голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Обеспечить безопасность технологического режима замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения. Расчет норм выхода сырья тушек ягнят, молочных поросят, поросятых голов. Расчитать пищевую ценность мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Требования к качеству молочных поросят и поросятых голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины. Организовать подготовку норм выхода и способы минимизации отходов.	12 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
8 Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Анализ технологического процесса механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Требования к качеству методов обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Органолептически оценить качество сырья каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса. Обеспечить безопасность техники выполнения действий в соответствии кулинарного назначения полуфабрикатов из мяса диких животных.	6 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы

		Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Выполнять примерные нормы выхода мяса диких животных после обработки для последующего использования. Обеспечить контроль сохранности пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.			
9	Обработка и подготовка пернатой дичи	Требования к качеству и безопасности при обработке пернатой дичи. Обеспечить безопасность правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Организовать подготовку норм выхода пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Обеспечить контроль сохранности потерь сырья, продуктов при их обработке.	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
10	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организовать рабочее место. Проанализировать основные характеристики требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Пищевую ценность. Требования к качеству приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения. Органолептически оценить качество сырья кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условиям и срокам хранения. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Обеспечить безопасность полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и дичи с учетом изменения выхода порций, кондиции сырья, способа обработки. Организовать подготовку норм выхода из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы и к жарке пернатой дичи (перепелов).	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
ММ 02. 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					
Учебная практика					
1	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией Ассортимент и характеристика процессов приготовления,	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе

	подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	соответствии с требованиями санитарных правил.			выполнения заданий по учебной практике
2	Ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
3	Ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
4	Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранения, подготовке к реализации супов сложного ассортимента	Анализ требований к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Организация рабочего места для полуфабрикатов. Обеспечение контроля при организации работ в соусном отделении кухни ресторана	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
7	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Организация хранения с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
8	Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента	Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
9	Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента	Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
10	Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации	Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента для	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07,	Экспертное наблюдение и оценка в процессе

	супов-шоре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента	подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	10	выполнения заданий по учебной практике
11	Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)	6 ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
12	Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	6 ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
Производственная практика				
1	Вводный инструктаж. Общес ознакомление с организацией. Ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами Организовать рабочее место. Проанализировать правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Соотношение массы гарнира, соуса с массой основного продукта Обеспечить контроль качества при термической обработки пищевых продуктов. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции.	6 ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

2	Ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Организовать рабочее место. Проанализировать правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Соотношение массы гарнира, соуса с массой основного продукта Обеспечить контроль качества при термической обработки пищевых продуктов. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Обеспечить контроль порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции Обеспечить безопасность, рисков в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов. Проанализировать общие принципы, правила оформления и способы подачи сложных горячих блюд, правила подбора соусов, гарниров, их сочетаемость.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
3	Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранения, подготовке к реализации супов сложного ассортимента	Организовать рабочее место по приготовлению супов сложного ассортимента. Проанализировать правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для супов сложного ассортимента. Обеспечить безопасность процессов приготовления и реализации супов, методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
4	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Организовать рабочее место по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента. Проанализировать методы сохранности полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента. Организацию хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос. Органолептически оценивать качество сырья горячих соусов сложного ассортимента. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Обеспечить организацию рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления горячих соусов сложного ассортимента. Организовать рабочее место для полуфабрикатов соусов сложного ассортимента. Проанализировать виды, назначение технологического оборудования и	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

		производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Обеспечить контроль при организации работ в соусном отделении кухни ресторана.			
5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Организовать рабочее место и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд. Пронализировать приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований техники безопасности: при варке на пару, протирании и взбивании горячей массы, жарке в воке, жарке во фритюре, жарке в жидком тесте, запекании в формах на водяной бане, томлении, копчении, паровой конвекции и др. Органолептически оценивать горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества закусок сложного ассортимента. Обеспечить безопасность рисков в области процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
6	Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента	Организовать рабочее место для прозрачных супов. Пронализировать правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуализировать направления в приготовлении прозрачных супов сложного ассортимента. Органолептически оценивать качество сырья к прозрачным супам: клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, тренок запеченных; чипсов и др. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Обеспечить контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Пронализировать основные критерии и правила органолептической оценки качества горячих прозрачных супов. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Произвести сервировку и оформление правил сервировки стола и подачи, температуру подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи.	12	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

		Обеспечить контроль при выборе посуды для отпуска, способов подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичной упаковки, подготовки прозрачных супов для отпуска на вынос. Обеспечить безопасность различных способов и современных методов приготовления, рецептуры, вариантов подачи прозрачных супов сложного ассортимента. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов.			
7	Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента	Организовать рабочее место при приготовлении супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Органолептически оценивать ассортимент супов-пюре, супов-крема. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Обеспечить контроль качества условий и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Обеспечить контроль сохранности потерь	12	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
8	Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента	Обеспечить контроль при оформлении и отпуска, методов сервировки и подачи, температуры подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Организовать рабочее место приготовления горячих соусов. Проанализировать правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов. Органолептически оценивать качество сырья горячих соусов. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Обеспечить контроль сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Организовать современные методы приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правил подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Проанализировать правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Определения степени готовности и качества сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми	12	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

		сливками); соусами из сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остросладкие густые соусы; соусы из ракообразных. Обеспечить контроль отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Обеспечить контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
9	Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Организовать рабочее место горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Проанализировать актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Органолептически оценивать качество сырья из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, стейки паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шпитеке жареных др. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Обеспечить контроль оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из овощей и грибов сложного ассортимента. Обеспечить условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	12	ПК 2.1 - ПК 2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
10	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	Организовать рабочее место для блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Проанализировать методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевую ценность проростков. Правила выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	12	ПК 2.1 - ПК 2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

				Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Организовать подготовку норм выхода Произвести сервировку и оформление Обеспечить контроль качества приготовления блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Правил оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна, правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, личной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли. Обеспечить правила сервировки стола и подачи, температуру подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Обеспечить контроль условий и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП).	
11	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Организовать рабочее место для блюд из яиц, творога сложного приготовления. Проанализировать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления блюд из яиц, творога сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Организовать порционирование, эстетичную упаковку, подготовку блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Обеспечить контроль качества хранения и расхода продуктов. Условий и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырный массы, жареных во фритюре, тренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Обеспечить выбор сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Проанализировать основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления мучных блюд.	12	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

	Ассортимент блинд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Обеспечить контроль качества Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сладких, блинов на пшеничной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сладкого пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами. Обеспечить контроль условий и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).				
12	Процесс приготовления блинд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента	Организовать рабочее место для редких или экзотических видов рыб. Проманализировать актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Обеспечить контроль качества комбинированных различных способов и современных методов приготовления блинд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества блинд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д. Обеспечить контроль хранения и расхода продуктов. Условий и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	12	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

13	Процесс приготовления блиод, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Организовать рабочее место для закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Проанализировать актуальные сочетания основных продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества блиод из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; тресбешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Обеспечить правила оформления и отпуска блиод из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Обеспечить контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	12	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
14	Процесс приготовления блиод, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Организовать порционирование, эстетичную упаковку, подготовку горячих блиод из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Произвести сервировку и оформление Обеспечить контроль качества и безопасность, условий и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья. Обеспечить правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блиод. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
15	Процесс приготовления блиод, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Организовать рабочее место для полуфабрикатов из мяса. Проанализировать условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов. Принципы формирования ассортимента горячих блиод сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом. Обеспечить варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блиод из мяса, мясных продуктов. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

		Использовать Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.			
16	Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Проанализировать современные методы (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминиза, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества жарки крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, выление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Обеспечить контроль сохранности пищевой ценности соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь при приготовлении.	12	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
17	Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Организовать выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Произвести сервировку и оформление. Обеспечить контроль сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Использовать кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Обеспечить контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	12	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

18	Процесс приготовления и подготовка к реализации блюда из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика	Организовать рабочее место для блюда из домашней птицы, дичи, кролика. Проанализировать актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюда сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора приностей и приправ при приготовлении данных блюд. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Использовать современные методы приготовления (использование техники молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий.	12	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
19	Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Организовать подготовку норм выхода и условий сроков хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Использовать правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Обеспечить хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковку, подготовку для отпуска на вынос, транспортирования.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ПМ 03. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
Учебная практика			36		

1	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Знакомство с предпринятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
2	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
3	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
4	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

5	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
6	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
Производственная практика					
1	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Организовать рабочее место приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Проанализировать технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристику, последовательности этапов.	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Использовать требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбирать температурный режим при подаче и хранении закусок сложного ассортимента.	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Организовать техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Использовать виды, назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Обеспечить контроль санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
4	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Организовать хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с разделки/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарных изделий и закусок	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Использовать комбинированные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции.	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
6	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Организовать рабочее место для холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Проанализировать правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подводящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

		Использовать Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, балезамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Организовать современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.			
7	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Организовать отпуск холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Выбирать современные методы приготовления (использование крема), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, праной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Обеспечить условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
8	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления салатов. Проанализировать актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Приготовить варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Выбирать комбинирование способы и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.	12	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
9	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Организовать подбор заправок к салатам сложного ассортимента по сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Произвести сервировку выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

		Обеспечить контроль хранения и расход продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).			
10	Приготовление, подготовка к реализации канаше, холодных закусок сложного ассортимента	Организовать рабочее место для канаше и холодных закусок. Проанализировать актуальные направления в приготовлении канаше, холодных закусок сложного ассортимента. Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества канаше, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); таргара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных raviолей с различными начинками; фурушетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд)	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
11	Приготовление, подготовка к реализации канаше, холодных закусок сложного ассортимента	Использовать комбинированные различные способы и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, сеledочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Организовать в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Обеспечить контроль условий и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
12	Приготовление, подготовка к реализации канаше, холодных закусок сложного ассортимента	Организовать рабочее место для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Проанализировать актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Приготовить блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба, фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рыба, рыбы, заливные крабы, креветки, гресешки и т.д.). Органолептически оценивать качество сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья Сбор данных для заполнения бракеражного журнала Выбирать температурный режим при подаче и хранении	12	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

13	Приготовление, подготовка к реализации канане, холодных закусок сложного ассортимента	Обеспечить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Произвести творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланшиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Использовать Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Обеспечить контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
14	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Организовать рабочее место для ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Приготовить актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Организовать комбинирование способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок, фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетика из мяса). Обеспечить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
15	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетика из птицы). Выбирать температурный режим при подаче и хранении.	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
16	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Произвести творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланшиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Использовать правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа	6	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

	обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Использовать варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Обеспечить контроль качества хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
Учебная практика				
36				
1	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Знакомство с предприятием общественного питания, структурной производственных цехов, нормативными документами Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	6 ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
2	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6 ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

3	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздате. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	6	ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
4	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	6	ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
5	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздате, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)	6	ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

6	Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь	Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	6	ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
Производственная практика					
1	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Проанализировать технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристику, последовательности этапов. Организовать рабочее место для холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	6	ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Проанализировать технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристику, последовательности этапов. Организовать рабочее место для холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	6	ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
3	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Использовать комбинированные способы приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Обеспечить контроль к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	6	ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

4	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Организовать рабочее место для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Использовать виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала Организовать хранение, отпуск холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	6	ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Организовать техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Обеспечить санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	6	ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
6	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Проанализировать ассортимент актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Использовать Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-караmeli, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, шербета, пирожового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Использовать современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).	6	ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

7	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Произвести оформление и отпуск холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Использовать правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Обеспечить контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
8	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Проанализировать актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. Организовать рабочее место для горячих десертов сложного ассортимента. Использовать комбинированные способы и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминиса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Организовать правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.	6	ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
9	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Проанализировать актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Организовать рабочее место для холодных напитков сложного ассортимента. Использовать комбинированные способы и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни,	6	ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

		компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Приготовить напитки сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).			
10	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Использовать правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Произвести оформление сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. определения степени готовности и качества. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Обеспечить контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
11	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Проанализировать актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Организовать рабочее место для горячих напитков сложного ассортимента. Использовать комбинированные различные способы и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6	ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
12	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Использовать рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Произвести оформление и отпуск горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Обеспечить контроль правил оформления порционирования, эстетичности упаковки, подготовку горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	ПК 4.1 - ПК 4.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебная практика				72	
1	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Вводное занятие. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Ознакомление с оборудованием для приготовления хлебобулочных изделий	6	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
2	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Ознакомление с оборудованием для приготовления хлебобулочных изделий	6	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
3	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
4	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Проанализировать технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика	6	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

5	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Применять профессиональный словарь кондитера Обеспечить контроль физико-химических процессов, влияющих на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниапюр, маленьких тортов и пtifур	Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, пtifур на основе фруктовых или ягодных пюре. Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, пtifур на основе фруктового и ягодного пюре Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	6	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
7	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниапюр, маленьких тортов и пtifур	Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, пtifур на основе фруктовых или ягодных пюре. Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, пtifур на основе фруктового и ягодного пюре Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	6	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
8	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов с накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки.	6	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
9	Реализация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	6	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
10	Реализация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	6	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

11	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из мастициана сложного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из мастициана сложного ассортимента. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	6	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
12	Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Изучение методов контроля качества хлебобулочных изделий. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий	6	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
Производственная практика					
1	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Проанализировать ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и методы приготовления. Организовать рабочее место для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Произвести оформление технологической документации, порядок ее разработки. Обеспечить контроль нормативно-технологической документации кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетной документации кондитера, порядок ее оформления.	108	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
2	Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Проанализировать ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и методы приготовления. Организовать рабочее место для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Произвести оформление технологической документации, порядок ее разработки. Обеспечить контроль нормативно-технологической документации кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетной документации кондитера, порядок ее оформления.	12	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

		стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетной документации кондитера, порядок ее оформления. Использовать принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.			
3	Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Проанализировать технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Применять профессиональный словарь кондитера Обеспечить контроль физико-химических процессов, влияющих на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
4	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Проанализировать требования к организации рабочих мест. Применять правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Обеспечить контроль правил утилизации отходов. Организовать техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Использовать виды, назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Обеспечить контроль санитарно-гигиенических требований к выполнению работ в кондитерском цехе. Системы ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенических требований к изготовлению и реализации кремовых изделий.	12	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
5	Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Проанализировать товароведную характеристику, назначения различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Применять требования к качеству, условиям и срокам хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Использовать кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при	12	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

	производстве мучных кондитерских изделий. Оформить заявки на склад. Применять правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Произвести оформление расходных материалов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Применять виды, назначения и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.				
6	Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организовать рабочее место для варки отделочных полуфабрикатов. Составлять рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Оформить украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Применять виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептически оценивать качество сырья глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Приготовить глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества Кремов: сливочных, белковых, заварных, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированных («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десерты). Составлять ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовить мастику (сахарную сырцовую и заварную, молочную, зефирную) и марципан (сырцовый, заварной). Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества Помадки: основной, сахарной, молочной, шоколадной.	18	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

		Приготовить сырцовую и заварную глазурь. Темперирование шоколада. Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества Сиропов: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обеспечить контроль качества и безопасности приготовления карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Произвести способы приготовления посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Выбирать дополнительные ингредиенты для фаршей, начинок: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения Обеспечить контроль качества и безопасности рецептур, правил приготовления, требований к качеству, условий и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
7	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Проманализировать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Организовать рабочее место для пресного теста и отделки, слоеного дрожжевого теста. Оформить штучные и многопорционные изделия из различных видов теста. Соблюдать температурный режим выпечки. Обеспечить контроль органолептических способов определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Приготовить различные типы теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	6	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
8	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Обеспечить контроль и оценку качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Применять технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Использовать технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Произвести способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	6	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

9	Приготовление, подготовка к реализации муčných кондитерских изделий сложного ассортимента	Проанализировать ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных муčných кондитерских изделий. Организовать рабочее место для приготовления без дрожжевого теста. Применять сухие смеси промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных муčných кондитерских изделий из различных видов теста Применять технологично приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», топинного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фиго, Кора»), сахарного и др для сложных муčných кондитерских изделий. Применять технологично приготовления сложных муčných кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Использовать способы формирования штучных и пропорциональных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептически оценивать способы определения степени готовности. Выбирать техники и варианты оформления. Применять способы подачи сложных муčných кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	12	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
10	Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Проанализировать ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Организовать рабочее место для пирожных и тортов. Оформить мелкокштучные пирожные (птифуры) и праздничные торты. Составлять рецептуры, технологично приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Применять режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала Оформить праздничные торты, пирожные. Применять способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию Обеспечить контроль качества и безопасности приготовления Выбирать органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и	12	ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

	отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (пифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.		
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
Производственная практика			
1	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Отраслевые особенности организаций питания	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Проанализировать организационно-правовую форму собственности предприятия общественного питания. Проанализировать организацию управления Анализ особенностей предприятия общественного питания: структурой производственных цехов, нормативными документами. Проанализировать организационно-правовую форму собственности предприятия общественного питания. Определение отраслевых особенностей организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Определение поступления продуктов с помощью балансового метода планирования.	6 ПК 6.1 - ПК 6.5 ОК 01-05, 07, 10 Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
2	Отраслевые особенности организаций питания	Анализ особенностей предприятием общественного питания: структурой производственных цехов, нормативными документами. Проанализировать организационно-правовую форму собственности предприятия общественного питания. Определение отраслевых особенностей организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Определение поступления продуктов с помощью балансового метода планирования. Анализ современных тенденций в области организации питания для различных категорий потребителей. Анализ классификаций организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций.	12 ПК 6.1 - ПК 6.5 ОК 01-05, 07, 10 Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

3	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Контроль вида услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) Применение требований к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования). Составление производственной и организационной структуры организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика. Анализ методов осуществления взаимосвязи между подразделениями производства, характер взаимодействия. Обеспечение координации – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. Анализ актуальных направлений, тенденций ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков. Сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013).	18	ПК 6.1 - ПК 6.5 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
4	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Разработка видов меню в соответствии с характеристиками. (Сезонность кухни, праздничные и тематические меню). Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Применение требований к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	12	ПК 6.1 - ПК 6.5 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
5	Управление персоналом в организациях питания	Анализ критериев применения успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организацией питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе. Организация презентаций нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню.	18	ПК 6.1 - ПК 6.5 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

		Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Контроль ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета стоимости блюд, кулинарных и кондитерских изделий. расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню, способы оптимизации меню, совершенствования ассортимента. Анализ ресурсного обеспечения организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Анализ материально-технического обеспечения организации питания. Применение современных тенденций в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства.			
6	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Использование программного обеспечения управления расходом продуктов и движением готовой продукции. Контроль инвентаризации товарных запасов. Правила проведения. Материальной ответственности за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. Анализ категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Контроль деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.	12	ПК 6.1 - ПК 6.5 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

7	Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Организация процесса аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Использование видов, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия. Контроль профессиональных стандартов как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональных обязанностей и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Ознакомиться с принципами и видами планирования работы. Оформление табеля учета рабочего времени. Применение метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Обеспечение контроля нормирования труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	12	ПК 6.1 - ПК 6.5 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
9	Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методику расчета и оформление калькуляционной карточки. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Анализ производственной мощности. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Применение методики расчета основных производственных показателей. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. Расчет цены блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков собственного производства. Оформление калькуляционной карточки. Регламент заполнения документов порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.	18	ПК 6.1 - ПК 6.5 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

	Контроль заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазин кулинарии и другие структурные подразделения. Регламент заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета.		
--	--	--	--

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

Учебная практика				36	
1	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Приготовление блюд из овощей и грибов	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Проанализировать организационно-правовую форму собственности предприятия общественного питания. Проанализировать организацию управления Организовать рабочее место для обработки овощей и грибов. Проанализировать технологический цикл блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей. Анализ основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей. Проанализировать технологический цикл блюд и гарниров из жареных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи.	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
2	Приготовление блюд из овощей и грибов Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Организовать рабочее место для обработки овощей и грибов. Проанализировать технологический цикл блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей. Анализ основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей. Проанализировать технологический цикл блюд и гарниров из жареных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Организовать хранение, отпуск сложных гарниров и блюд из круп, макаронных изделий, бобовых. Использовать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологии приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки: способы сервировки и варианты оформления подачи блюд.	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

		Анализ ассортимента сложных блюд из яиц и сыра. Проанализировать технологический цикл приготовления теста для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные. Способы сервировки и варианты оформления, подача блюд из бездрожжевого теста, температурный режим.			
3	Приготовление супов и соусов	Организовать рабочее место для производства простых соусов. Приготовление мучных пассировок. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление соусных полуфабрикатов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Использовать ассортимент холодных и горячих соусов. Значение в питании. Приготовление простых и горячих соусов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи. Простые холодных и горячих соусы: приготовление красных соусов; приготовление белых соусов; приготовление молочных и сметанных соусов; приготовление соусов на растительном масле. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала.	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Организовать рабочее место для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Проанализировать технологический цикл приготовления запеченных рыбных блюд и блюд из рыбной котлетной массы. Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы. Блюда из котлетной массы. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Рыба, жаренная основным способом. Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала.	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
5	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	Организовать рабочее место для разделки туш. Анализ пищевой ценности, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической

	Проанализировать технологический цикл приготовления блюд из домашней птицы. Обеспечить контроль санитарно-гигиенических требований к качеству готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Требование к качеству и оформлению блюд из птицы. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и субпродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража.			работы;	
6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Приготовление сладких блюд и напитков Приготовление хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	Организовать рабочее место для приготовления холодных блюд и закусок. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок на основе продуктов региона и особенностей их приготовления в регионе. Способы сервировки и варианты оформления. Организовать отпуск сложных горячих, холодных блюд и закусок. Обеспечить контроль санитарно-гигиенических требований к выполнению операций при приготовлении простых холодных блюд. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Проанализировать технологический цикл приготовления сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к холодным и горячим напиткам. Обеспечить контроль санитарно-гигиенических требований к выполнению технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Обеспечить условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Организовать рабочее место для дрожжевого теста. Проанализировать технологический цикл приготовления песочного и слоистого пресного теста и ассортимент изделий из них. Приготовление заварного и бисквитного теста и ассортимент изделий из них. Обеспечить контроль санитарно-гигиенических требований к декору из шоколада.	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

	Обеспечить условия и сроки хранения с учетом необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Работа с покоем. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Использовать способы разрыхления теста. Проанализировать технологический цикл приготовления заварного и бисквитного теста и ассортимент изделий из них. Обеспечить контроль санитарно-гигиенических требований с карамелью и изомальтом. Изготовление элементов декора из карамели и изомальта Обеспечить условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	
Производственная практика			
Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Приготовление блюд из овощей и грибов Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста Приготовление супов и соусов Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Проанализировать организационно-правовую форму собственности предприятия общественного питания. Проанализировать организацию управления Организовать рабочее место для обработки овощей и грибов. Проанализировать технологический цикл блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей. Анализ основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей. Проанализировать технологический цикл блюд и гарниров из жареных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Организовать хранение, отпуск сложных гарниров и блюд из круп, макаронных изделий, бобовых. Использовать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологии приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки: способы сервировки и варианты оформления подачи блюд. Анализ ассортимента сложных блюд из яиц и сыра. Проанализировать технологический цикл приготовления теста для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование.	54 ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Приготовление сладких блюд и напитков	Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из бездрожжевого теста, температурный режим. Организовать рабочее место для производства простых соусов. Приготовление мучных паштетов. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление соусных полуфабрикатов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Использовать ассортимент холодных и горячих соусов. Значение в питании. Приготовление простых и горячих соусов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи. Простые холодных и горячие соусы: приготовление красных соусов; приготовление белых соусов; приготовление молочных и сметанных соусов; приготовление соусов на растительном масле. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Организовать рабочее место для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Проанализировать технологический цикл приготовления запеченных рыбных блюд и блюд из рыбной котлетной массы. Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы. Блюда из котлетной массы. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой. Блюда их тушеной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Рыба, жаренная основным способом. Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Организовать рабочее место для разделки туш. Анализ пищевой ценности, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Проанализировать технологический цикл приготовления блюд из домашней птицы. Обеспечить контроль санитарно-гигиенических требований к качеству			
--	--	--	--	--

		готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Требование к качеству и оформлению блюд из птицы. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и субпродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Организовать рабочее место для приготовления холодных блюд и закусок. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок на основе продуктов региона и особенностей их приготовления в регионе. Способы сервировки и варианты оформления. Организовать отпуск сложных горячих, холодных блюд и закусок. Обеспечить контроль санитарно-гигиенических требований к выполнению операций при приготовлении простых холодных блюд. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала.			
--	--	---	--	--	--

	Пронализировать технологический цикл приготовления сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к холодным и горячим напиткам. Обеспечить контроль санитарно-гигиенических требований к выполнению технологических операций и приемов при приготовлении напитков, видов, технологии приготовления. Обеспечить условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Организовать рабочее место для дрожжевого теста. Пронализировать технологический цикл приготовления песочного и сдобного пресного теста и ассортимент изделий из них. Приготовление заварного и бисквитного теста и ассортимент изделий из них. Обеспечить контроль санитарно-гигиенических требований к декору из шоколада. Обеспечить условия и сроки хранения с учетом необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Работа с шоколадом. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Использовать способы разрыхления теста. Пронализировать технологический цикл приготовления заварного и бисквитного теста и ассортимент изделий из них. Обеспечить контроль санитарно-гигиенических требований с карамелью и изомальтом. Изготовление элементов декора из карамели и изомальта Обеспечить условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).				
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ					
Учебная практика					
1	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах. Методы контроля качества муки Основные вредители муки. Борьба с ними. Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки муки.	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

	сложного ассортимента	Ознакомление с тестопрототипическими агрегатами непрерывного действия. Принципы работы. Приготовление теста на жидкой опаре. Приготовление теста безопасным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста.			
2	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Техника безопасности. Организация рабочего места Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья Ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептур) для приготовления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста. Ознакомление со способами разрыхления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
3	Ассортимент и технологические схемы производства приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Технологическая схема приготовления жидких заквасок. Влияние различных параметров на качество жидких ржаных заквасок Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептур) для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
4	Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	Технологическая схема приготовления жидких заквасок. Влияние различных параметров на качество жидких ржаных заквасок Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептур) для приготовления изделий из смеси ржаной и пшеничной муки	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
5	Технология приготовления теста на багет	Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептур) для приготовления багетов	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
6	Технология приготовления сдобного теста	Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептур) для приготовления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста. Ознакомление со способами разрыхления дрожжевого, сдобного пресного теста	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения

			10	практической работы;
Производственная практика				
		54		
1	Вводный инструктаж. Общес ознакомление с организацией. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	12 ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;	
2	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6 ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;	
3	Ассортимент и технологические схемы производства приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6 ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;	

	сложного ассортимента	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
4	Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	Техника безопасности. Организация рабочего места Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья Ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба. Ознакомление с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов. Правила эксплуатации.	12	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
5	Технология приготовления теста на бат	Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски. Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принципы работы. Приготовление теста на жидкой опаре. Приготовление теста безопарным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста.	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
6	Технология приготовления сдобного теста	Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста. Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких заквасок.	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
7	Технология приготовления сдобных изделий	Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
ПМ 08. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели.					
Учебная практика					
1	Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из	Вводное занятие. Прохождение инструктажа по ТБ и охране труда. Техника безопасности при работе с шоколадом Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского	6	ПК 8.1- ПК 8.3 ОК 01-05,	Экспертное наблюдение и оценка выполнения

	шоколада	производства.		07,10	практической работы
2	Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада	Ознакомление с оборудованием для приготовления изделий из шоколада. Приготовление изделий и скульптур из шоколада. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения изделий и скульптур из шоколада Изготовление изделий из шоколада. Изготовление декора с помощью заливки в формы.	6	ПК 8.1- ПК 8.3 ОК 01-05, 07,10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
3	Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада	Приготовление изделий и скульптур из шоколада. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения изделий и скульптур из шоколада Изготовление изделий из шоколада. Изготовление декора с помощью заливки в формы.	6	ПК 8.1- ПК 8.3 ОК 01-05, 07,10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
4	Технология приготовления изделий из шоколада	Обработка техники работы с шоколадом: температурование шоколада различными способами приготовления ганашей и начинок. Корпусные конфеты, трюфели, потружные конфеты.	6	ПК 8.1- ПК 8.3 ОК 01-05, 07,10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
5	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при изготовлении изделий и скульптур из карамели (изомальта)	Прохождение инструктажа по ТБ и охране труда. Техника безопасности при работе с карамелью Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. Ознакомление с оборудованием для приготовления карамели Техника «выдувания» - шары и фигуры. Изготовление декора с помощью лампы	6	ПК 8.1- ПК 8.3 ОК 01-05, 07,10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
6	Технология приготовления изделий из карамели	Обработка техники работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка с молдами и вручную – цветы, фигурки и т.д.	6	ПК 8.1- ПК 8.3 ОК 01-05, 07,10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы

10. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

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

25. Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2015. -1 экз.
26. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья/ М.В Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2015 – 190 с. – 1 экз.
27. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Академия 2015. – 1 экз.
28. Ермилова С.В. Торты. Пирожные и десерты / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015. - 1 экз.
29. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник / Т. А. Качурина. - М.: Академия, 2015. – 1 экз.
30. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий / Л. С. Кухнецова, М. Ю. Сиданова. – М., Академия, 2014. – 1 экз. "

Дополнительные источники

- Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: лабораторно-практические работы И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с. - 1 экз.
- Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с. – 1 экз.
- Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014. – 24 с. – 1 экз.
- Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с. – 1 экз.
- Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2014. – 1 экз.
- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 3:холодные блюда и закуски. Рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Академия, 2014. – 1 экз.
- Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. / В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014.- 1 экз.
- Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Академия 2015. – 1 экз.
- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М.: Академия, 2014. – 1 экз.
- Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь/Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2015. – 1экз.
- Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Академия 2015. –1 экз.
- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в двух частях. Ч. 2 / В. П.Андросов, Т. В. Пыжова, Л. Е. Еськова. - М.: Академия, 2016. – 1 экз.
- Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: практикум / Т. А. Качурина. - М.: Академия, 2015. – 1 экз.