

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное образовательное учреждение
высшего образования Московской области
«Государственный гуманитарно-технологический университет»

«СОГЛАСОВАНО»
Ученым советом ГГТУ
Протокол № 21
« 25 » мая 2022 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Проректор по ПО
Астафьева / О. А. Астафьева /
подпись
« 21 » мая 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

**Профессия
16675 Повар**

Форма обучения: очная

Орехово-Зуево, 2022 г.

Рабочая программа предназначена для подготовки обучающихся общеобразовательных учреждений по Профессии 16675 Повар. Программа разработана в соответствии с Перечнем профессий, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07. 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н.), зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 N 29749.

Автор программы:

Журавлева Т.В. преподаватель ПЭК ГГТУ 

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии по укрупненным группам специальностей/профессий 29.00.00 Технологии легкой промышленности, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 43.00.00 Сервис и туризм, 09.00.00 Информатика и вычислительная техника, 13.00.00 Электро- и теплоэнергетика


Протокол заседания № 09 от «21» мая 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

Печеникова Т. А. 

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

 А. С. Русаков
подпись И.О. Фамилия



Раздел 1. Общие положения

Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосквья – получение профессии вместе с аттестатом»:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (с изменениями и дополнениями);

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- Профессиональный стандарт по профессии 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н.);

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлено на приобретение знаний, умений, навыков, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования. Профессиональное обучение в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосквья – получение профессии вместе с аттестатом» осуществляется за счет средств бюджета Московской области.

Программа профессионального обучения реализуется в Промышленно-экономическом колледже Государственного образовательного учреждения высшего образования Московской области «Государственный гуманитарно-технологический университет».

Организация профессионального обучения в ПОО регламентируется программой профессионального обучения, в том числе учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей, локальными нормативно-правовыми актами ПОО, расписанием занятий.

Особенностью реализации данного проекта является структурирование содержания обучения в автономные организационно-методические блоки — модули. Модуль — целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций), описанных в форме требований профессионального стандарта по профессии, которым должен соответствовать обучающийся по завершении модуля, и представляющий составную часть более общей функции. Модули формируются как структурная единица учебного плана по профессии; как организационно-методическая междисциплинарная структура, в виде набора разделов из разных дисциплин, объединяемых по тематическому признаку базой; или как организационно-методическая структурная единица в рамках профессиональной программы.

В учебном процессе используется материально-техническая база и кадровые ресурсы ПОО.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1:

Таблица 1

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Присваиваемая квалификация	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
7 классов	Повар	3 разряд	2 года

Перечень сокращений, используемых в тексте ППО:

ПОО - профессиональная образовательная организация

ПС - профессиональный стандарт;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК- междисциплинарный курс;

ПА- промежуточная аттестация;

ИА- итоговая аттестация;

ППО - программа профессионального обучения;

ОТФ- обобщенная трудовая функция*

ТФ - трудовая функция*

ТД- трудовое действие*

*Методические рекомендации по разработке профессионального стандарта (утвержден приказом Минтруда России от 29 апреля 2013 г. №170н)

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе ПОО, по профессии или должности служащего: на 216 академических часов.

Обучение осуществляется с учетом требований:

- Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н.).

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

- Повар.

Результаты представлены в таблице 2.

Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами

Наименование программы профессионального обучения	Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень (подуровень) квалификации
1	2	3
Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар	33.011 Повар	4

Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

В профессиональном стандарте 33.011 Повар проанализированы и выбраны те обобщенные трудовые функции (ОТФ) и трудовые функции (ТФ), которые соответствуют направленности (профилю) программы и относятся к выбранному уровню квалификации.

Характеристика обобщенных трудовых функций: код, наименование обобщенной функции

А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара

В - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента

Соответствие описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессионального обучения

Для определения этой квалификации необходимо руководствоваться приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07. 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями).

Таблица №3

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	
В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4	4
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4	

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	освоение ВПД, как правило, связано с рядом преемственных программ профессионального обучения
Обобщенная трудовая функция	<ul style="list-style-type: none"> - - Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места - - Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий - - Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе - - Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовая функция	<ul style="list-style-type: none"> - - Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места - - Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий - - Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе - - Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовое действие	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара - Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара - Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения - Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара - Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара - Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара - Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара - Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара - Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара - Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара - Приготовление блюд из яиц по заданию повара - Приготовление блюд из творога по заданию повара - Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара - Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пищи по заданию повара - Приготовление горячих напитков по заданию повара - Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара - Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара - Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара - Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара - Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара - Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара - Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации - Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

	<ul style="list-style-type: none"> – Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара – Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий – Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий – Контроль выполнения помощником повара заданий – Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий – Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий – Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Нарезка и формовка овощей и фруктов – Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента – Приготовление и оформление холодных и горячих закусок – Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд – Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов – Приготовление и оформление горячих и холодных соусов – Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов – Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных – Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи – Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий – Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента – Приготовление и оформление холодных и горячих десертов – Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд – Контроль хранения и расхода продуктов на производстве – Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий – Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
Умение	<ul style="list-style-type: none"> – Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий – Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания – Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий – Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара – Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий – Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции – Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий – Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда – Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его – Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты – Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос – Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса – Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале – Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения – Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента – Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь – Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий – Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения – Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу

	<ul style="list-style-type: none"> – Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления – Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий – Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия – Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий – Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
Знание	<ul style="list-style-type: none"> – Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания – Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий – Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними – Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания – Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания – Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения – Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий – Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству – Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий – Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям – Правила и технологии расчетов с потребителями – Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания – Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания – Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента – Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента – Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий – Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке – Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий – Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий – Технологии наставничества и обучения на рабочих местах – Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания – Способы организации питания, в том числе диетического – Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента – Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов – Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации – Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям – Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Результатом освоения программы является овладение в том числе трудовыми функциями:

Код	Наименование результата обучения
<i>ТФ А/01.3</i>	<i>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</i>
<i>ТФ А/02.3</i>	<i>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
<i>ТФ В/01.4</i>	<i>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</i>
<i>ТФ В/02.4</i>	<i>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>

Содержание программы профессионального обучения определяется на основе требований профессиональных стандартов (при наличии) или установленных квалификационных требований.

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения

5.1. Учебный план

Таблица 5

Индекс	Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах					Рекомендуемый год изучения
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Практики		
			Всего по МДК/ОП	в том числе, лабораторные и практические занятия			
1	2	3	4	5	6	8	
ОП.01	Техническое оснащение и организация рабочего места повара	10	10	4	-	1	
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	10	-	-	1	
ОП.03	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	10	10	-	-	1	
ОП.04	Совершенствование учета, отчетности и контроля	10	10	5	-	2	
ОП.05	Основы безопасности жизнедеятельности	10	10	4	-	2	
ОП.06	Экономика отрасли и предприятия	10	10	2	-	1	
ПМ.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	152					
МДК 01.01.	Выполнение работ по профессии «Повар»	109	109	35		1-2	
УП.01	Учебная практика	43	-	-	43	1-2	
ИА.00	Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена	4				2	
Итого:		216					

5.3. Тематический план

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах
1	2	3
ОП.01	Техническое оснащение и организация рабочего места повара	
	Содержание	10
Тема 1 Новое оборудование предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах.	Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Новое оборудование: пароконвектоматы, универсальные приводы, электро-мясорубки и куттеры, электроприводы, электрокотлы, пекарные шкафы. Требования, предъявляемые к совершенному оборудованию. Классификация технологического оборудования ПОП. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначения, сведения о передаточных механизмах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.	1
Тема 2 Механическое оборудование	Назначение и применение. Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Коллективизация универсальных приводов сменными механизмами, правила эксплуатации и требования безопасности труда. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для мойки овощей, фруктов и зелени. Картофеле очистительные машины и механизмы. Машина для сульфитации картофеля. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные, пуансонные. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рабочие органы и уход за ними. Фаршемешалки. Мясорыхлительные машины и механизмы, размолочный механизм. Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Назначение, устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, технические характеристики, характеристики хлебореза тельных машин. Взбивальные машины и механизмы. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначения, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	1
Тема 3 Тепловое оборудование	Классификация. Понятие о топливе и теплоносителях. Современные способы обогрева. Понятие о модульном оборудовании. Тепловое оборудование с электрообогревом Виды электронагревательных элементов. Понятие о СВЧ и ИК нагрева. Автоматики безопасности. Варочное оборудование: пищеварочные котлы: назначение, устройство, принцип работы. Котлы КПЭ; Пароварочные шкафы. Экспресс-кофеварки, сосисковарки. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Жарочно-пекарное оборудование. Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы. Аппараты для приготовления блинчиков и оладий. Автоматы для приготовления и жаренья пончиков и пирожков. Жареные и пекарные шкафы. Шашлычные печи и электрогриль. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Плиты электрические секционные модулированные. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Водогрейное оборудование. Кипятильники. Электроводонагреватели. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования. Оборудование для задачи пищи. Электрические мармиты для первых и вторых блюд. Прилавки- мармиты. Тепловые шкафы, тепловые стойки и электрические термостаты. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	1

Тема 4 Холодильное оборудование	Способы получения холода. Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристики. Схема холодильной машины компрессорного типа. Классификация холодильного оборудования ПОП. Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Ледогенераторы охладители напитков. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.	1
Тема 5 Охрана труда	Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае классификация травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Возмещение предприятием ущерба, причиненного здоровью рабочих и служащих в связи с несчастным случаем. Электробезопасность. Действие электронного тока человека. Виды электротравм. Средства защиты. Первая помощь пострадавшим от электротравм.	1
Тема 6 Общие требования к производственным помещениям, к организации рабочих мест	Характеристика основных типов ПОП: заготовочные и доготовочные предприятия; характеристика столовой, кафе, ресторана, бара, специализированных предприятий.	1
Тема 7 Принцип организации кулинарного производства:	Цеховое деление, планирование с учетом недопущения встречных потоков сырья; требования к производственным предприятиям.	1
Тема 8 Организация рабочих мест с учетом изготавливаемых блюд.	Рабочие места в заготовочных цехах-овощном, рыбном, мясном, птицегольевом; рабочие места в доготовочных цехах- горячем, холодном, кулинарном.	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	ознакомление с устройством и правилами эксплуатации различных видов теплового и механического оборудования.	1
	Итоговое занятие в форме зачета	1
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
	Содержание	10
Тема 1 Основы микробиологии	Понятие о микроорганизмах. Морфология и физиология микробов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	1
Тема 2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Понятие о пищевых инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Меры предупреждения пищевых инфекций. Меры предупреждения пищевых инфекций.	1
	Общие сведения о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения.	1
	Глистные заболевания. Профилактика глистных заболеваний	1
Тема 3 Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП	Требования к планировке ПОП. Характеристика производственных помещений. Требования к складским помещениям. Требования к административно-бытовым помещениям. Требования к торговым помещениям. Требования к водоснабжению, канализация. Требования к отоплению, вентиляции, освещению.	1
	Уровень производственного шума. Санитарные требования к оборудованию механическому. Санитарные требования к немеханическому оборудованию.	1
	Санитарные требования к инвентарю, инструментам. Санитарные требования к кухонной и столовой посуде.	1
Тема 4 Правила личной гигиены	Личная гигиена. Медицинское обследование.	1

Тема 5 Дезинфекция и дезинфицирующие вещества	Химические и физические методы дезинфекции. Способы приготовления дезинфицирующих средств.	1
Тема 6 Дезинсекция и дератизация	Итоговое занятие в форме зачета	1
ОП.03	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
	Содержание	10
Тема 1 Пищеварение и усвояемость пищи.	Процесс пищеварения, усвояемость пищи.	1
Тема 2 Обмен веществ и энергия.	Общее понятие об обмене веществ; суточный расход энергии человека; расчет энергетической ценности блюд.	1
Тема 3 Пищевые вещества и их значение	Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода.	1
Тема 4 Понятие рациона питания.	Понятие об энергетической ценности пищи; рациональное сбалансированное питание, суточная норма потребности человека в питательных веществах, методика составления рациона питания.	1
Тема 5 Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов; Химический состав и пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов;	1
	Химический состав и пищевая ценность мяса и мясных продуктов; Химический состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов;	1
	Химический состав и пищевая ценность яиц и яичных продуктов; Химический состав и пищевая ценность пищевых жиров;	1
	Зерна и продукты его переработки; Вкусные продукты и их значение в питании.	1
	Общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки и реализации различных видов продовольственных продуктов.	1
	Итоговое занятие в форме зачета	1
ОП.04	Совершенствование учета, отчетности и контроля	
	Содержание	10
Тема 1 Организация и характеристика системы общественного питания	Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика. Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.	1
Тема 2 Понятие о калькуляции.	Расчет количества сырья по рецептурам	1
Тема 3 Содержание сборника рецептов блюд и кулинарных изделий	правила работы с калькуляционными карточками, сущность, оформление, регистрация и хранение. Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню.	1
Тема 4 Правила работы при калькуляции блюд	Калькуляция блюд	1
Тема 5 Материальная ответственность, ее формы	Документальное оформление материальной ответственности.	1

Тема 6 Понятие о цене и ценообразовании	Особенности ценообразования в ПОП. Виды цен, применяемых в ПОП.	1
Тема 7 Основные принципы организации производства	Порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия. Порядок составления технологических карт. Расчет дневного рациона питания	1
Тема 8 Техника проведения инвентаризации	Техника проведения инвентаризации.	1
	Документы, оформляемые при проведении инвентаризации. Порядок списания.	1
	Итоговое занятие в форме зачета	1
ОП.05	Основы безопасности жизнедеятельности	
	Содержание	10
Тема 1 Обеспечение личной безопасности и сохранения здоровья человека	Факторы, способствующие укреплению здоровья; алкоголь и его влияние на здоровье человека.	1
	Социальная роль женщины в современном обществе.	1
	Курение и его влияние на здоровье человека.	1
	Наркотики и наркомания	1
Тема 2 «Государственная система обеспечения безопасности населения»	Классификация чрезвычайных ситуаций; характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	1
	Гражданская оборона. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций.	1
	Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта.	1
Тема 3 Основы медицинских знаний	Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при наружных кровотечениях.	1
	Первая помощь при ожогах. Первая помощь при воздействии низких температур. Первая помощь при отравлениях. Первая помощь при отсутствии сознания. Первая помощь при остановке сердца. Основные инфекционные болезни, их профилактика.	1
	Итоговое занятие в форме зачета	1
ОП.06	Экономика отрасли и предприятия	
	Содержание	10
Тема 1. Введение. Сущность, ресурсы, факторы производства.	Содержание учебной дисциплины. Факторы производства. Заработная плата. Формы оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда.	1
Тема 2. Экономические основы функционирования отрасли и предприятия.	Экономические основы деятельности предприятия. Виды предприятий их роль в экономическом прогрессе.	1
Тема 3. Предприятие в условиях рыночной экономики.	Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики. Социально – экономические и организационно – правовые формы предприятий, их особенности. Классификация и структура предприятия.	1
	Отраслевые и производственные предприятия. Принципы деятельности предприятий. Малые предприятия – важное условие развития национальной экономики. Индивидуальное предпринимательство.	1
Тема 4. Фонды предприятия, трудовые ресурсы, социальное обеспечение.	Основные фонды предприятия: характеристика, структура, оценка, показатели использования. Амортизационный фонд. Производственная мощность предприятия и её использование. Нормирование сырья и материалов, производственных запасов. Использование вторичных материальных ресурсов.	1
	Трудовые ресурсы предприятия, их состав и структура. Мотивация труда. Техническое нормирование. Производительность труда, показатели и резервы роста. Формы и системы заработной платы.	1
	Тарифная система. Порядок социального страхования населения, обязательного медицинского страхования, пенсионного обеспечения. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.	1
Тема 5. Организация производства.	Общая производственная структура предприятия. Инфраструктура предприятия. Типы производственной структуры	1

	хозяйствующих субъектов. Производственный и технологический процесс. Производственный цикл. Основные формы организации производства. Основной капитал. Классификация элементов основного капитала. Оборотный капитал. Роль оборотного капитала в процессе производства. Оборотные средства. Производственная функция. Материально-технические и социально-экономические факторы. Нормирование труда. Характеристика производительности труда. Методы измерения производительности труда.		
Тема 6. Экономические показатели результатов деятельности предприятия. Макроэкономика. Макроэкономические явления.	Сущность и классификация издержек производства и себестоимости продукции. Структура затрат на производство и реализацию продукции. Основные направления снижения издержек производства. Предмет макроэкономики инструменты макроэкономической политики. Основные макроэкономические показатели	1	
	Итоговое занятие в форме зачета	1	
МДК.01.01.	Выполнение работ по профессии «Повар»	109	
Тема 1.1 Введение в профессию.	Содержание	10	
Тема 1.2 Технология обработки сырья и приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	Квалификационная характеристика повара. Должностные обязанности повара.	4	
	Обработка овощей и грибов: классификация овощей, общая схема обработки овощей, обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, пряных овощей.		
	Формы нарезки и их использование в кулинарии. Виды грибов, схема обработки, использовании в кулинарии.		
	Блюда и гарниры из овощей и грибов: отварные овощные блюда; припущенные и тушеные блюда;		
	Блюда из овощной котлетной массы; запеченные овощные блюда; приготовление фаршированных блюд. Требования к качеству, сроки реализации овощных блюд.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6
	Обработка овощей, формы нарезки овощей.		3
Приготовить картофельное пюре, картофель в молоке, капуста тушеная, морковь в молочном соусе, картофель фри, зразы картофельные, голубцы овощные.	3		
Тема 1.3 Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	Содержание	10	
	Подготовка круп, варка каш и блюда из каш. Подготовка бобовых, варка, блюда из бобовых. Правила варки макаронных изделий и блюда из них.	2	
	Характеристика яичных продуктов и блюда из них. Подготовка творога и блюда из творога.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	4	
	Приготовление блюд из яиц и творога	4	
Тема 1.4 Приготовление супов и соусов	Содержание	12	
	Супы: классификация супов; приготовление бульонов; заправочные супы; молочные супы; супы-пюре; прозрачные супы; холодные супы; требования к качеству супов; сроки реализации супов.	1	
	Соусы: приготовление пассировок, бульонов, соусов красный и производных из него, белого и производного из него, молочных, сметанных, сладких и холодных.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	Приготовление щей, борщей; рассольников; овощных супов; супов-пюре. Соусы, различные виды заправок, пассировок: классификация соусов; приготовление бульонов и мучных пассировок; соусы основные; соусы производные; соусы молочные;	6	

	соусы сметанные; соусы на сливочном масле и уксусе; требования к качеству соусов и сроки их хранения.	
	Приготовление соуса красного основного, соуса лукового; соуса белого основного; соуса томатного; приготовление соуса польского; соуса сухарного; заправок; соуса молочного, соуса сметанного.	4
Тема 1.5 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	Содержание	10
	Обработка рыбы и морепродуктов: общие требования к рыбе; схема обработки мороженой рыбы; способы оттаивания рыбы; способы разделки рыбы с костным скелетом и с хрящевым скелетом;	1
	приготовление рыбных полуфабрикатов; приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; обработка морепродуктов.	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Разделка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы; разделка рыбы на чистое филе; приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	4
	Блюда из рыбы и морепродуктов: изменения при тепловой обработке рыбы; рыба отварная, рыба припущенная, рыба жареная, рыба запеченная; блюда из рыбной котлетной массы; блюда из морепродуктов. Требования к качеству рыбных блюд и сроки реализации.	4
Тема 1.6 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Содержание	24
	Обработка мяса, птицы, дичи и кроликов: требования к качеству мяса, общая схема обработки мороженого мяса; механическая разделка и обвалка говяжьей туши; приготовление полуфабрикатов из говядины; механическая разделка и обвалка туши баранины и свинины;	1
	приготовление полуфабрикатов из туш мелкого скота; приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее; обработка кроликов, поросяти мяса диких животных; обработка субпродуктов; приготовление блюд из субпродуктов требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из мяса.	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22
	приготовление полуфабрикатов из говядины и свинины порционные, мелкокусковые; приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее; приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Блюда из мяса и птицы: изменения в мясе при тепловой обработке. Отварные мясные блюда, жареные мясные блюда, тушеные мясные блюда, запеченные мясные блюда, блюда из рубленого мяса, блюда из котлетной массы, блюда из субпродуктов. Отварная и припущенная птица, жареная птица, тушеные блюда из птицы. Блюда из рубленой массы птицы.	6
	Приготовление поджарки из свинины со сложным гарниром, гуляш с картофельным пюре, биточки мясные рис отварной;	6
	Приготовление плова, шницеля н/р с капустой тушеной,	6
	Приготовление зразы рубленые макароны отварные, котлеты Пожарские, птица по-столичному со сложным гарниром	4
Тема 1.7 Приготовление холодных блюд и закусок	Содержание	17
	Холодные блюда и закуски: значение в питании, подготовка продуктов, бутерброды, салаты, винегреты, овощные и грибные блюда и гарниры; блюда и закуски из яиц; рыбные блюда и закуски; мясные блюда и закуски; горячие закуски; требования к качеству холодных блюд.	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей; салат-коктейли;	6
	Приготовление ассорти рыбного, ассорти мясного	4
	Приготовление паштета из печени; заливного из рыбы; рыбы жареной под маринадом	6
Тема 1.7 Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание	14
	Сладкие блюда и напитки: характеристика сладких блюд; натуральные свежие фрукты и ягоды; приготовление компотов; желеобразованные блюда; горячие сладкие блюда; сладкие блюда из концентратов; требования к качеству сладких блюд и сроки хранения. Общие сведения о напитках: чай, кофе, какао, шоколад; холодные напитки.	2

	Приготовление компота, Желированные блюда.	6
	Приготовление горячие сладкие блюда; напитки- кофе черный, морс клюквенный.	6
Тема 1.8 Приготовление мучных изделий	Содержание	11
	значение в питании, способы разрыхления теста; подготовка сырья; дрожжевое тесто; изделия из теста; тесто для блинов и оладий; бездрожжевое тесто; приготовление фаршей; мучные изделия пониженной калорийности; требования к качеству изделий из теста	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	7
	Приготовление дрожжевого теста,	2
	Приготовление тесто для блинов, бездрожжевое тесто.	5
Тема 1.9 Оформление и отпуск кулинарных изделий и блюд	Содержание	1
	Оформление и отпуск кулинарных изделий и блюд	1
	Итоговое занятие в форме квалификационного экзамена	4
Учебная практика Виды работ 1. Блюда из творога. 2 Жареные овощные блюда 3 Порционные блюда из домашней птицы. 4 Порционные натуральные мясные блюда. 5 Порционные блюда из свинины, баранины 6 Жированные сладкие блюда. 7 Блюда из мясной котлетной массы. 8 Порционные блюда из птицы. 9 Жареные мясные блюда крупным куском 10 Блюда из домашней птицы. 11 Горячие сладкие блюда 12 Холодные рыбные блюда 13 Блюда из рыбной котлетной массы 14 Блюда из рубленой массы домашней птицы. 15 Блюда из натуральной мясной рубленой массы 16 Жареные рыбные блюда 17 Банкетные холодные закуски 18 Блюда из дрожжевого теста. 19 Холодные супы 20 Салаты из свежих овощей. Салаты-коктейли. 21 Тушеные мясные блюда порционным куском 22 Холодные мясные блюда 23 Салаты из вареных овощей. 24 Запеченные рыбные блюд 25 Блюда из морепродуктов 26 Блюда из каш 27 Запеченные мясные блюда 28 Жареные мясные блюда порционным панированным куском 29 Мучные и хлебобулочные изделия		43

Раздел 6. Разработка процедур контроля и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии 16675 Повар устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей и дисциплин, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой.

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных программой профессионального обучения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения.

Перечень помещений

Кабинет:

1. Кабинет технологии кулинарного производства (каб. №14)

- ✓ комплект аудиторной мебели на 30 посадочных мест
- ✓ авторизированное рабочее место преподавателя, оснащенное персональным компьютером с выходом в сеть Интернет - 1 шт.
- ✓ аудиторная доска с подсветкой – 1 шт.
- ✓ проекционный экран – 1 шт.
- ✓ стационарный проектор – 1 шт.
- ✓ МФУ – 1 шт.
- ✓ муляжи блюд – 50 шт.
- ✓ набор плакатов – 1 шт.
- ✓ Комплект методических материалов для обучающихся на флеш-накопителе.

Лаборатория:

Учебная кухня с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков. (каб. №18)

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

1. мойка 3-х секционная - 1 шт.
2. мойка 2-х секционная - 2 шт.
3. рукомойник - 1 шт.
4. мясорубка настольная - 1 шт.
5. весы электронные - 4 шт.
6. плита электрическая - 4 шт.
7. стеллаж кухонный - 4 шт.
8. стол разделочный - 18 шт.
9. холодильный шкаф- купе - 1 шт.
10. диспенсер - 1 шт.
11. шкаф морозильный - 1 шт.
12. конвекционная печь - 3 шт.
13. мясорубка электрическая - 1 шт.
14. фритюрница 2 секц. - 2 шт.
15. электрогриль (жарочная поверхность) - 1шт.
16. миксер планетарный - 2 шт.
17. шкаф холодильный (маленький) - 5 шт.
18. миксер - 6 шт.
19. плита индукционная - 8 шт.
20. стенды – 4 шт.
21. слайсер (гастрономическая машина) HURAKAN HKN-HM220 – 1шт.
22. машина посудомоечная OeLonghi DDWS 09F Favorite - 1 шт.
23. соковыжималка для цитрусовых EКСI JH 2 - 2 шт.
24. льдогенератор IBERRA ZBJ-15PA - 1 шт.
25. шкаф шоковой заморозки APACH SH03 - 1 шт.
26. барная станция NICOLD НБМИЛ- 8/6БК - 1 шт.
27. гриль саламандра АТЕSY ГСЛ-2- 400.300-019 - 1 шт.
28. мясорубка GASTRORAG TC12ШХ-1 шт.
29. мармит АВАТ ЭМК-40Н - 3 шт.
30. витрина холодильная GRYSPI ВРС 0,31-0,72 (ОСТАВА 1200) (RAL 3002) - 1 шт.

Оснащение баз практик

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную практику. Учебная практика реализуется в лабораториях колледжа и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ.

Технологическое оснащение рабочих мест учебной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть знаниями, умениями и навыками по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том

числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра знаний, умений и навыков.

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебное пособие для студентов СПО / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стер. - Москва: Академия, 2020. – 397 с.
2. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании : учебник для студентов СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. – 271 с.
3. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студентов СПО / С. В. Ермилова. – 4-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 333 с. – (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-7910-6. - Текст : непосредственный.
4. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студентов СПО / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 236 с.
5. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник для студентов СПО /Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 8-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 479 с.
6. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студентов СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 191 с. : ил.
7. Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студентов СПО / Г. П. Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 236 с. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студентов СПО / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 303 с. : ил
8. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учебное пособие для нач. проф. образования / Харченко Н. Э. – Москва : Издательский центр «Академия», 2016. -304 с.
- 9.

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437750>
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN

978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/445605>.

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / под ред. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 208 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078>

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека online» [Электронный ресурс]. — Режим доступа : <https://biblioclub.ru/>, свободный. — Загл. с экрана.

2. Электронно-библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс]. — Режим доступа : <https://e.lanbook.com/>, свободный. — Загл. с экрана.

3. ЭБС IPRbooks (Библиокомплектатор) [Электронный ресурс]. — Режим доступа : <http://bibliocomplectator.ru> , свободный. — Загл. с экрана.

4. Электронная библиотечная система «Юрайт» biblio-online.ru [Электронный ресурс]. — Режим доступа : <https://biblio-online.ru/>, свободный. — Загл. с экрана.

5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]. — Режим доступа : <http://window.edu.ru>, свободный. — Загл. с экрана.