

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 16.05.2020
Председатель методического совета
Харченко И.В. *И.В. Харченко*



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

по программе среднего профессионального образования – по программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 9014н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. №и40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940).

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

_____/_____/«____»_____20__г.
_____/_____/«____»_____20__г.
_____/_____/«____»_____20__г.
_____/_____/«____»_____20__г.
_____/_____/«____»_____20__г.

ОДОБРЕНО

Методическим советом КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____

Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна – старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонович Ирина Ивановна - мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Эксперты:

Внутренний:

Харченко Ирина Вячеславовна – методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Внешний:

Марачковская Алена Александровна – индивидуальный предприниматель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09. Повар, кондитер** в укрупненной группе профессий **43.00.00 Сервис и туризм**

1.2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика является частью профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (ПМ. 02).

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.3.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и

	поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.3.2. В результате освоения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих
--------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов, обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад, осуществлять выбор ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

1.4. Количество часов на освоение учебной практики – 144.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование компетенции, темы	Содержание темы	Кол-во часов	Уровень усвоения
ПК 2.1. -2.2 Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Подготовка продуктов и приготовление бульонов и отваров. Бульон костный. Бульон мясокостный. Бульон красный. Бульон рыбный. Коричневый бульон. Концентрированный бульон. Отвар грибной. Отвары овощные. Отвары крупяные	6	3
ПК 2.1, ПК 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	Подготовка продуктов, приготовления и отпуск заправочных супов. Щи из свежей капусты. Щи суточные. Щи по-уральски. Борщ. Борщ украинский. Борщ сибирский. Борщ с черносливом и грибами. Рассольник. Рассольник домашний. Рассольник петербургский. Солянка домашняя. Солянка сборная мясная. Солянка рыбная Суп из овощей. Суп картофельный с крупой. Суп картофельный с бобовыми. Суп картофельный с макаронными изделиями. Суп картофельный с грибами. Суп картофельный с мясными фрикадельками. Подготовка продуктов, приготовления и отпуск молочных протертых и прозрачных супов. Суп молочный с овощами. Суп молочный с крупой. Суп молочный с тыквой и крупой. Суп молочный с клецками. Суп-пюре из разных овощей. Суп-пюре из бобовых. Суп-пюре из тыквы. Суп-пюре из птицы. Суп-пюре из печени. Бульон мясной прозрачный.	18	3

	<p>Бульон из кур прозрачный. Гренки из пшеничного хлеба. Профитро-ли. Клецки манные. Омлет с морковью.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и отпуск холодных и сладких супов. Приготовление хлебного кваса. Окрошка мясная. Окрошка овощная на кефире. Свекольник холодный. Суп из цитрусовых. Суп-пюре из плодов сушеных.</p>		
<p>ПК 2.1, ПК 2.4. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление и применение соуса красного основного и его производных. Соус красный основной. Соус луковый. Соус красный с луком и огурцами. Соус красный с вином. Соус красный с кореньями. Соус кисло-сладкий. Соус грибной.</p> <p>Приготовление и применение соуса белого основного на мясном и рыбном бульоне, соуса сметанного и их производных. Соус белый основной. Соус паровой. Соус белый с яйцом. Соус белый с каперсами. Соус томатный. Соус томатный с грибами. Соус молочный для подачи к блюду. Соус молочный для запекания. Соус сметанный с томатом. Соус сметанный с томатом и луком.</p>	12	3
<p>ПК 2.1, ПК 2.5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. Картофель отварной. Картофельное пюре. Капуста отварная с маслом. Зеленый горошек отварной из замороженного. Картофель в молоке. Пюре из тыквы. Пюре из брокколи. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе. Капуста белокочанная с соусом. Овощи при-</p>	36	3

<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>пущенные в молочном соусе.</p> <p>Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. Картофель жареный из сырого. Картофель жареный из вареного. Кабачки жареные. Котлеты морковные. Зразы картофельные. Крокеты картофельные. Оладьи из тыквы. Жареные грибы в сметанном соусе.</p> <p>Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. Капуста тушенная. Рагу овощное. Картофель, тушенный с луком и помидорами. Свекла тушенная с яблоками. Морковь тушенная с рисом и черносливом. Картофель и овощи, тушенные в соусе. Грибы с картофелем и помидорами тушенные.</p> <p>Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. Рулет картофельный с овощами. Морковная запеканка с творогом. Суфле из моркови. Голубцы овощные. Помидоры фаршированные. Картофельные ватрушки с фаршем. Грибы в сметанном соусе запеченные.</p> <p>Приготовление и отпуск каш вязких, рассыпчатых, жидких и блюд из них, блюд и гарниров из риса. Каша пшенная вязкая. Каша гречневая рассыпчатая. Каша манная жидкая. Каша вязкая с морковью. Крупеник. Запеканка манная. Запеканка со свежими плодами. Пудинг пшенный. Рис откидной. Рис припущенный. Запеканка рисо-</p>		
-------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>вая с тыквой. Котлеты рисовые с морковью.</p> <p>Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из бобовых. Варка макаронных изделий различными способами. Макароны отварные сливным и несливным способом. Макароны отварные с томатом. Макароны отварные с овощами. Макароны сыром. Макароны запеченные с яйцом. Лапшевник с творогом, макаронник Бобовые с жиром и луком. Фасоль в соусе. Пюре из гороха. Запеканка из фасоли и картофеля.</p>		
<p>ПК 2.1, ПК 2.6 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, оформлении и отпуск блюд гарниров из яиц и творога. Яйца «в мешочек». Яйца «пашот». Яичница глазунья. Яичница с гарниром. Омлет натуральный. Омлет фаршированный. Омлет с жареным картофелем (запеченный). Драчена. Творог с молоком, сметаной. Вареники ленивые. Сырники из творога. Сырники с морковью. Пудинг из творога (запеченный). Крем творожный</p> <p>Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом и изделия из него. Приготовление фаршей. Пирожки жаренные с разными фаршами. Беляш. Пирожки печеные с различными фаршами. Расстегаи с мясом, рыбой, закулочные.</p> <p>Приготовление теста для вареников и пельменей. П/ф вареники, пельмени. Приготовление и отпуск вареников с различными фаршами, пельменей. Приготовление пресного теста</p>	<p>24</p>	<p>3</p>

	<p>и изделий из него. Лапша домашняя п/ф. Чебуреки.</p> <p>Приготовление теста для блинов, блинчиков, оладьи. Выпечка блинов, блинчиков, оладьи. Приготовление и отпуск блинов и блинчиков с различными фаршами. Оладьи с яблоками. Оладьи с изюмом. Оладьи с творогом.</p>		
<p>ПК 2.1, ПК 2.7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка продуктов, приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы отварной и припущенной. Рыба (филе) отварное. Рыба отварная целиком. Рыба отварная кругляшами. Рыба припущенная с соусом белое вино. Рыба по-русски. Рыба припущенная в молоке.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы жареной. Рыба жареная целиком. Рыба жареная с луком по-ленинградски. Рыба жареная. Рыба жареная во фритюре. Рыба жареная на гриле. Рыба в тесте жареная.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление, оформление и отпуск блюд запеченных из рыбы. Рыба запеченная с картофелем по-русски. Рыба запечена с яйцом. Рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски. Рыба запеченная в сметанном соусе.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы и нерыбных продуктов моря. Котлеты рыбные. Шницель рыбный натуральный. Зразы рыбные рубленые. Рулет из рыбы. Тельное из рыбы. Тефтели рыбные. Кальмары запе-</p>	<p>24</p>	<p>3</p>

	ченные под шубой. Кальмары в сметанном соусе		
ПК 2.1, ПК 2.8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	<p>Подготовка продуктов приготовление и отпуск отварных блюд из мяса и мясных продуктов и домашней птицы. Мясо отварное. Грудинка отварная. Сосиски отварные. Курица отварная с гарниром, курица под паровым соусом. Кролик отварной.</p> <p>Подготовка продуктов приготовление и отпуск жареных блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Мясо жареное крупным куском. Грудинка, фаршированная кашей. Мясо шпигованное. Антрекот. Бефстроганов. Поджарка. Эскалоп. Котлета натуральная. Котлета отбивная. Стейк на гриле. Шашлык из свинины. Сосиски гриль. Окорок жареный с помидорами и луком. Колбаса жареная по-ленинградски. Курица жареная. Курица жареная с соусом томатным с грибами. Курица жареная гриль.</p> <p>Подготовка продуктов приготовление и отпуск тушеных и запеченных блюд из мяса. Мясо духовое. Жаркое по-домашнему. Гуляш. Азу. Плов. Говядина в кисло-сладком соусе. Запеканка картофельная с мясом. Макаронник с мясом. Солянка сборная на сковороде. Кабачки фаршированные мясом и рисом. Голубцы с мясом и рисом.</p> <p>Подготовка продуктов приготовление и отпуск блюд из натуральной рубленой, котлетной и кнельной масс.</p>	24	3

	Бифштекс. Бифштекс рубленный с яйцом. Шницель натуральный рубленный. Котлеты домашние. Зразы рубленые. Рулет с макаронами. Котлеты рубленные из кур, за- печенные с соусом молочным. Котлеты особые из курицы. Кнели из кур.		
Всего		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики требует наличия учебной кухни ресторана, оснащенной: рабочее место преподавателя; место для презентации готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (обеденный стол, шкаф для столовой посуды); а также основным и вспомогательным технологическим оборудованием: весы настольные электронные, пароконвектомат, жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), гриль саламандра, электроблинница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), диспансер для подогрева тарелок, блендер, тестомесильная машина (настольная), миксер (погружной), мясорубка, овощерезка, процессор кухонный, слайсер, машина для вакуумной упаковки, куттер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, овоскоп, нитраттестер, моечная ванна двухсекционная, моечная ванна трехсекционная, стеллаж передвижной, машина посудомоечная.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Н.Э.Харченко. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие Издательский центр «Академия» 2012. – 512 с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с
5. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
6. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова,

- Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
 15. Учебник. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ИЦ «Академия». 2015.
 16. Учебник. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ИЦ «Академия», 2017.
 17. Учебное пособие. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. ИЦ «Академия». 2013.
 18. Учебное пособие. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. ИЦ «Академия» 2012 г
 19. Учебник. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ИЦ «Академия». 2017.

Дополнительные источники

1. Учебное пособие. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «повар». В 4-х частях. ИЦ «Академия». 2007.
2. Учебник. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. ИЦ «Академия». 2003.
3. Учебник. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. ИЦ «Академия». 2001.
4. Учебное пособие. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум. ИЦ «Академия». 2008.
5. Учебное пособие. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. ИЦ «Академия». 2012.
6. Учебное пособие. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. ИЦ «Академия». 2013.
7. Учебник. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных). Изд. «Дашков и К». 2000.
8. Учебное пособие. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. ИЦ «Мастерство». 2001.
9. Учебное пособие. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». ИЦ «Академия». 2012.
10. Учебник. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия». 2005..

11. сСост. В.А.Барановский. Повар. – Минск: Букмастер, 2013 – 448 с.
12. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 374 с.

Журналы

1. Журнал «Питание и общество»
2. Журнал «Современный ресторан»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий и коллективных работ при прохождении учебной практики.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов, обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;- своевременно оформлять заявку на склад, осуществлять выбор ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- оценивать качество, порционировать	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения индивидуальных заданий и коллективных работ.</p>

ровать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--