

**Областное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Свободинский аграрно–технический техникум  
им. К.К. Рокоссовского»**

ПРИНЯТО  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол №\_\_ от «\_» \_\_\_\_ 20\_\_г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «САТТ  
им. К.К. Рокоссовского»  
\_\_\_\_\_ Е.А. Громаков  
Приказ от «\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_

Среднее профессиональное образование

**Основная профессиональная образовательная программа –  
программа подготовки квалифицированных рабочих,  
служащих  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер  
код, наименование  
на 2015 – 2016 учебный год (на 2015 календарный год)  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**Производственной практики****

м. Свобода, 2015

«Рассмотрено»  
на заседании педагогического  
совета  
Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

«Утверждаю»  
директор ОБПОУ «САТТ  
им. К.К. Рокоссовского»  
\_\_\_\_\_ Громаков Е.А.  
Приказ от «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ № \_\_\_\_

Разработчик программы: Боева Н.М., мастер производственного обучения

Рецензенты: \_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность, наименование учреждения  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС НПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

### 1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций:

- комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности: по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Задачами производственной практики являются:

- обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов;

- подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление основных супов и соусов;
- обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовка гастрономических продуктов, приготовление и оформление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд, приготовление напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику: 918 часов.

## II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов</b>		
Тема 01.1 Ведение первичной обработки и нарезки овощей и грибов.	Тема 01.1.1. Механическая обработка овощей, грибов, пряностей.	24
	Тема 01.1.2 – 01.1.3 Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	
	Тема 01.1.4 Консервирование, соление овощей и грибов.	
Тема 01.2 Приготовление блюд и	Тема 01.2.1 - 01.2.2 Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей и грибов.	36

гарниров из овощей и грибов.	Тема 01.2.3 - 01.2.4 Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	
	Тема 01.2.5 – 01.2.6 Приготовление тушеных, запеченных блюд из овощей и грибов.	
	<b>Всего часов</b>	<b>60</b>
<b>ПМ.02</b> <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		
<b>Тема 02.1</b> Первичная обработка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	Тема 02.1.1- 02.1.3 Первичная обработка продуктов для приготовления блюд. Приготовление рассыпчатых, вязких каш в ассортименте.	18
<b>Тема 02.2</b> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, изделий из теста.	Тема 02.2.1 – 02.2.2 Приготовление блюд из каш.	72
	Тема 02.2.3 – 02.2.4 Приготовление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий.	
	Тема 02.2.5 Приготовление блюд из яиц .	
	Тема 02.2.6 Приготовление блюд из творога.	
	Тема 02.2.7 – 02.2.9 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	
	Тема 02.2.10 – 02.2.12 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	
	<b>Всего часов</b>	<b>90</b>
<b>ПМ.03 Приготовление супов и соусов</b>		
<b>Тема 03.1</b> Технология приготовления супов.	Тема 03.1.1 – 03.1.2 Приготовление бульонов, прозрачных супов, супов-пюре.	54
	Тема 03.1.3 – 03.1.5 Приготовление заправочных супов.	
	Тема 03.1.6 – 03.1.7 Приготовление молочных, сладких супов.	
	Тема 03.1.8 – 03.1.9 Приготовление холодных супов.	
<b>Тема 03.2</b> Технология приготовления соусов.	Тема 03.2.1 – 03.2.2 Приготовление красного основного соуса и его производных.	48
	Тема 03.2.3 – 03.4 Приготовление белого основного соуса и его производных.	
	Тема 03.2.5 – 03.2.6 Приготовление молочных, сметанных, сладких соусов	
	Тема 03.2.7 – 03.2.8 Приготовление масляных смесей, яично – масляных соусов, холодных соусов и желе.	
	<b>Всего часов</b>	<b>102</b>

<b>ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.</b>		
Тема 04.1 Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.	Тема 04.1.1 – 04.1.2 Механическая кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы.	18
	Тема 04.1.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	
Тема 04.2 Технология приготовления блюд из рыбы.	Тема 04.2.1 – 04.2.2 Приготовление блюд из отварной рыбы.	72
	Тема 04.2.3 – 04.2.2.4 Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре.	
	Тема 04.2.5 – 04.2.7 Приготовление блюд из запеченной рыбы.	
	Тема 04.2.8 – 04.2.10 Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы.	
	Тема 04.2.10 – 04.2.12 Приготовление блюд из морепродуктов.	
	<b>Всего часов</b>	<b>90</b>
<b>ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>		
Тема 05.1 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.	Тема 05.1.1 Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.	36
	Тема 05.1.2 Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.	
	Тема 05.1.3 Кулинарная разделка и обвалка бара- ньей туши	
	Тема 05.1.4 – 05.1.5 Приготовление полуфабрика- тов из говядины, баранины, свинины.	
	Тема 05.1.6 Кулинарная обработка сельскохозяйст- венной птицы.	
Тема 05.2 Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы.	Тема 05.2.1 – 05.2.3 Приготовление блюд из отвар- ного мяса, мяса птицы.	90
	Тема 05.2.4 – 05.2.6 Приготовление блюд из жаре- ного мяса, жареные блюда из мяса птицы.	
	Тема 05.2.7 – 05.2.9 Приготовление блюд из туше- ного, запеченного и шпигованного мяса, мяса птицы.	
	Тема 05.2.10 – 05.2.12 Приготовление блюд из натуральной рубленой, котлетной массы из мяса и мяса птицы.	
	Тема 05.2.13 -05.2.15 Приготовление блюд из суб- продуктов.	
	<b>Всего часов</b>	<b>126</b>
<b>ПМ.06 Приготовление и оформление</b>		

<b>холодных блюд и закусок</b>		
Тема 06.1 Приготовление холодных блюд и закусок.	Тема 06.1.1 Приготовление бутербродов.	48
	Тема 06.1.2 – 06.1.3 Приготовление салатов.	
	Тема 06.1.4 Приготовление винегретов, овощной икры.	
	Тема 06.1.5 Приготовление рыбных холодных блюд и закусок.	
	Тема 06.1.6 – 06.1.7 Приготовление мясных холодных блюд и закусок.	
	Тема 06.1.8 Приготовление студней, паштетов.	
	<b>Всего часов</b>	<b>48</b>
<b>ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков</b>		
Тема 07.1 Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков.	Тема 07.1.1 Приготовление компотов.	42
	Тема 07.1.2 – 07.1.3 Приготовление железированных блюд.	
	Тема 07.1.4 Приготовление сладких блюд.	
	Тема 07.1.5 Приготовление десертных салатов, пудингов.	
	Тема 07.1.6 Приготовление горячих напитков.	
	Тема 07.1.7 Приготовление холодных напитков.	
	<b>Всего часов</b>	<b>42</b>
<b>ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>		
Тема 08.1 Подготовка сырья, полуфабрикатов к производству.	Тема 08.1.1 - 08.1.2 Приготовление варенья, повидла, джема. Способы украшения.	84
	Тема 08.1.3 – 08.1.4 Приготовление фруктовой начинки, рисовальной массы.	
	Тема 08.1.5 – 08.1.6 Приготовление желе. Способы украшения.	
	Тема 08.1.7 – 08.1.8 Приготовление крема. Способы украшения.	
	Тема 08.1.9 – 08.1.10 Приготовление помады, глазури, кандира. Способы украшения.	

	Тема 08.1.11 – 08.1.12 Приготовление украшений из сахарных мастик, марципана. Способы украшения.	
	Тема 08.1.13 – 08.1.14 Приготовление украшений из карамели, посыпок и шоколада.	
Тема 08.2 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Тема 08.2.1 – 08.2.3 Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.	90
	Тема 08.2.4 - 08.2.6 Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста.	
	Тема 08.2.7 – 08.2.9 Приготовление изделий из пресного теста.	
	Тема 08.2.10 – 08.2.12 Приготовление изделий из сдобного пресного теста.	
	Тема 08.2.13 – 08.2.15 Приготовление изделий из вафельного теста.	
	Тема 08.2.16 – 08.2.18 Приготовление изделий из пряничного теста.	
	Тема 08.2.19 – 08.2.21 Приготовление изделий из песочного теста.	
	Тема 08.2.22 – 08.2.24 Приготовление изделий из бисквитного теста.	
	Тема 08.2.25 – 08.2.27 Приготовление изделий из заварного теста.	
	Тема 08.2.28 – 08.2.30 Приготовление изделий из слоёного теста.	
	Тема 08.2.31 – 08.2.33 Приготовление изделий из воздушного и воздушно- орехового теста.	
	Тема 08.2.34 – 08.2.35 Приготовление миндального теста и изделия из него.	
	Тема 08.2.36 – 08.2.38 Приготовление пирожных и тортов из бисквитного теста.	
	Тема 08.2.39 – 08.2.41 Приготовление пирожных и тортов из песочного.	
	Тема 08.2.42 – 08.2.43 Приготовление пирожных и тортов из слоеного теста, миндального теста	
	Тема 08.2.44 Приготовление пирожных и тортов из воздушного, воздушно-орехового теста.	
	Тема 08.2.45 Приготовление национальных кондитерских изделий.	
Тема 08.2.46 Приготовление изделий с пониженной калорийностью.		
	<b>Всего часов</b>	<b>360</b>
	<b>Итого</b>	<b>918</b>

### III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Перед прохождением практики учащимся выдаются задания для прохождения практики, дневники производственной практики. Перечень работ и количество часов заполняется мастером в соответствии с детальной программой производственной практики. Перед началом практики учащимся необходимо изучить указанные в дневнике основные требования безопасности при выполнении производственных работ. С предприятиями заключаются договора о прохождении производственной практики. Учащийся приступает к работе только после издания приказа по хозяйству, проведения вводного инструктажа по требованиям безопасности труда и правилам пожарной безопасности. Во время практики каждый учащийся ежедневно записывает в дневнике все наименования выполненных работ и др. данные, указанные в дневнике.

За каждым учащимся закрепляется наставник, который будет обучать, выдавать задания, оценивать каждый рабочий день практики с отметкой в дневнике. Перед началом работы он обязан получить инструктаж на рабочем месте, проверить техническое состояние технологического оборудования — получить наряд для выполнения учебных работ. Во время работы учащийся должен использовать инструменты и приспособления по назначению и так, чтобы гарантировать безопасное выполнение программы практики.

Мастер производственного обучения контролирует учащихся по выполнению заданий программы практики, проверяет правильность записей в дневниках, оказывает учащимся помощь в ведении учёта выполненных работ, присутствует при выполнении учащимися своей группы квалификационных (пробных) работ, если они выполняются в хозяйстве. По окончании прохождения практики наставник пишет производственную характеристику на учащегося. После окончания практики учащиеся сдают дневники мастеру. Наличие дневников необходимо для допуска к квалификационному экзамену.

### 3.2. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Овощной цех	картофелечистки МОК-125 или МОК-250, МОК-400, овощерезательная машина МУ-1000 или универсальная овощерезка МРО-50-200, а также немеханическое оборудование: (производственные столы, столы для дочистки	Ножи: коренчатый, карбовочный, для чистки овощей; для удаления глазков; терки для овощей; приспособления для протирания овощей; устройство УШ для нарезки зеленого лука, укропа, сельдерея; холодильные шкафы для хранения очищенных овощей; бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки



	картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей)	
Мясной цех	— производственные столы с выдвижными ящиками для инструментов (ножи, мусаты), разделочные доски, которые крепятся на столах с помощью штырей, рабочие столы; ванна; разрубочный стул; мясорубка, рыхлитель, фаршемешалка или универсальный привод типа 722-М; трап; опалочный шкаф; раковина; холодильный шкаф	нож-рубак или мясницкий топор, обвалочные ножи (большой и малый), разделочные доски, лоток для полуфабрикатов, средний нож поварской тройки. За разделочной доской устанавливают циферблатные весы, лоток с готовыми полуфабрикатами.
Рыбный цех	производственный стол со встроенными моечными ваннами. Рабочие места оборудуются— рыбочисткой. Потрошеную и промытую рыбу загружают в передвижные ванны рыборазделочный конвейер, вдоль которого расположены рабочие места для потрошения и промывания рыбы, производственные столы, на которых размещают разделочные доски, циферблатные весы, тару для полуфабрикатов, универсальный привод, ванну с подогревом для ошпаривания рыбы мясорубку типа МИМ или устанавливают универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, фаршемешалкой и размолочной машиной). холодильные шкафы из механического оборудования используют мясорубку и фаршемешалку к универсальному приводу ПМ-1,1 или мясорубку с индивидуальным приводом	ножи поварской тройки, скребки, разделочные доски, набор специй и настольные весы.

	<p>типа МИМ. Около производственных столов помешают передвижной стеллаж для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.</p>	
<p>Горячий цех</p>	<p>В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования: (универсальный привод ПП, машина для приготовления картофельного пюре). Тепловое оборудование: плита электрическая четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; сковорода электрическая СЭСМ-0,5; шкаф жарочный электрический; фритюрница ФЭСМ-20; плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья; вставка к тепловому оборудованию; мармит электрический МСЭСМ-50 для соусов; стол производственный СП-1470; универсальный привод ПП-0,6; стол для установки средств малой механизации; стол охлаждаемый СОЭСМ-2; печь шашлычная; стеллаж передвижной котел пищеварочный КПЭ-100; электрокипятильник КРНЭ-100Б; котел пищеварочный КПЭСМ-60; ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарнира; Холодильное оборудование: шкаф холодильный ШХ-0,4М; стойка раздаточная СРТЭСМ;</p>	<p>Из посуды в соусном отделении применяются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки ■ тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями;</li> <li>• котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; кастрюли емкостью 1,3, 2, 4, 5, 8 и 10 для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов;</li> <li>• сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов сотейники имеют утолщенное дно;</li> <li>• противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы;</li> <li>• сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов;</li> <li>• сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы глазуньи в массовом количестве;</li> <li>• сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят табака и др.</li> </ul> <p>Из инвентаря применяют: венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые); грохот; лопатки для блинов,</p>

		котлет, рыбы; приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпажки для жареных шашлыков.
Холодный цех	<p>В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы: ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Эти машины выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки. В небольших цехах эти операции в основном выполняют вручную.</p> <p>Кроме того, в цехе при большом ассортименте гастрономических изделий, бутербродов используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра); хлеборезка МРХ; ручной маслоделитель РДМ. Холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СО-ЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для</p>	<p>В холодном цехе используются разнообразные инструменты: инвентарь, приспособленные ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезка ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд (рис. 22), формы для заливных блюд, желе, муссов; потки для заливных блюд; формы для холодных и сладких блюд; лопатка-нож для раскладывания длинных блюд; лопатка для раскладывания порционных блюд; вилки производственные для раскладывания блюд; приборы для раскладывания блюд: приборы салатные; прибор для консервированных фруктов; щипцы для раскладывания порционных блюд.</p> <p>Формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира; формы для заливных блюд; формы паштетные. Карбовочный нож; хлебный нож; сырный нож; гастрономический нож; ручной маслоделитель; приспособление для украшений овощей; портативная взбивалка.</p>

	салата, низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого. В ресторанах и барах применяют льдогенераторы для получения льда. Для желированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки.	
Кондитерский цех	<p>В цехе мучных изделий устанавливают:</p> <p>просеиватель муки ВЭ-350, тестомесильную машину ТММ-1М, ТММ-100М или менее производительную в зависимости от мощности цеха; электросковороды, жарочные шкафы; из механического оборудования — универсальный привод со сменными механизмами, мясорубку.</p> <p>В цехах большой мощности применяют машину для приготовления блинов, аппараты для приготовления вареников, пельменей. Холодильное оборудование: (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2)</p>	<p>наконечники кондитерские с мешочком для украшения изделий кремом; венчик для взбивания; скалки для раскатки теста: скалка тестоделительная для нарезки теста на ленты определенной ширины, для нанесения узора; резцы для теста; лопатки: для укладывания торта в коробки; для переукладывания пирожных с листов в лотки; веселка из твердых пород дерева кондитерских масс; ножи: зубчатые столового типа для обмазывания яичных боковых сторон торта; малый для выемки бисквита после выемки из формы;</p>
Раздаточная	<p>Немеханизированные раздачи оснащены линиями прилавок самообслуживания (ЛПС и ЛС), линиями самообслуживания для реализации комплексных обедов (ЛРКО).</p> <p>Механизированные раздаточные предназначены для комплектации и отпуска комплексных обедов.</p> <p>Автоматизированные линии раздачи оснащены автоматами для отпуска холодных закусок, напитков, мучных</p>	<p>Мерные ложки для порционирования первых блюд емкостью 0,5 и 0,25 л, сметаны — 10, 20 и 30 г, соусов — 50, 75, 100 г, макаронных изделий, рассыпчатых и вязких каш, картофельного пюре — 150, 200 г, а также мерные ложки для порционирования жиров. Для отпуска готовых блюд используются лопатки, щипцы, вилки со сбрасывателем для сосисок, котлет и др. При отпуске сладких блюд и напитков используются разливательные ложки емкостью 0,2 л, лопатки и щипцы кондитерские, мерные</p>

	<p>кондитерских изделий раздаточные линии ЛПС, которые комплектуются из прилавков для подносов и приборов, охлаждаемого прилавка-витрины для холодных закусок, прилавка-мармита для первых блюд, прилавка-мармита для вторых блюд, продажа для горячих напитков, холодных напитков, прилавка для хлеба и мучных кондитерских изделий, кассового аппарата и барьера. В линию целесообразно устанавливать тележки с выжимным устройством для тарелок, стаканов.</p> <p>В помещении хлеборезки устанавливают два производственных стола, шкаф для хранения суточного запаса хлеба и стеллаж для лотков с нарезанным хлебом. На одном из столов размещают машину для нарезки хлеба МХР-200.</p>	<p>ложки для сахара и др.</p> <p>Рабочее место резчика хлеба обеспечивается весами для контроля за выходом порций хлеба, разделочными досками, при отсутствии машины — хлебными ножами, лотками, щипцами, вилками для хлеба, а также щетками для уборки столов.</p>
Моечное отделение	<p>В помещении моечной устанавливают подтоварники для использованной посуды, стеллажи для чистой посуды инвентаря, моечные ванны с тремя отделениями — для замачивания, мытья и дезинфекции использованной посуды и ее ополаскивания.</p>	<p>Для очистки посуды от остатков пищи используют деревянные лопатки, металлические щетки, скребки. Моют посуду травяными щетками, применяя моющие средства</p>

### 3.3. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Федеральный закон об образовании
2. ФГОС по профессии повар, кондитер.
3. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Ростов-на-Дону, «Феникс», 2001 г.

4. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Издательский центр «Академия», 2006 г.
5. Богданова М.А. и др. «Оборудование предприятий общественного питания». - М.: Экономика, 2007.
6. Бутейкис Н.Г. «Организация производства предприятий общественно питания». - М.: Экономика, 2006.
7. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - 2-е стер, Изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
8. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - 4-е стер. МЗД. - М.: Издательский центр «Академия», 2008г.
9. Беляев М.И. «Оборудование предприятий общественного питания», изд. Экономика, 2006 г.
10. Кирпичников В.П. «Справочник механика общественного питания», изд. Экономика, 2008 г.
11. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария, повар, кондитер», МЗД. - М.: Издательский центр «Академия, 2014г.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: М.: Издательский центр «Академия», 2010 г.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Киев «А.С.К.», 2010г.
15. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Издательский центр «Академия», 2008г.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Ресторанные ведомости» 2010.
2. Электронные учебники.
3. Мультимедийные презентации уроков. CD, DVD- диски.
4. Учебно-методические пособия по профессиональному обучению.
5. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
7. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.
8. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

Электронные ресурсы.

1. <http://www.bestlibrary.ru> On–line библиотека
2. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
3. <http://www.edic.ru> Электронные словари
4. <http://cookup.ru/>