

Профессиональное образовательное частное учреждение  
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела организации  
торговли и общественного питания  
Чувашпотребсоюза  
Иванова О. Г.

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора  
Чебоксарского кооперативного  
техникума Чувашпотребсоюза  
от 09.01.2018 г. № 1-пд  
от

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА) ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО  
16675 ПОВАР 3 РАЗРЯДА**

2018 г.

**Организация-разработчик:** Чебоксарский кооперативный техникум Чувашпотребсоюза

**Разработчик:**

Демакова Л.А. – преподаватель сервисных дисциплин Чебоксарского кооперативного техникума Чувашпотребсоюза

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

- 1. Общая характеристика программы**
- 2. Содержание и продолжительность программы**
  - 2.1. Учебный план программы**
  - 2.2. Рабочие программы учебных дисциплин**
  - 2.3. Задания профессионального обучения на производстве**
- 3. Информационное обеспечение**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) разработана в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения в Чебоксарском кооперативном техникуме Чувашпотребсоюза, Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

### ***Вид профессиональной деятельности-***

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

### ***Основная цель вида профессиональной деятельности-***

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

### ***Обобщенная трудовая функция-***

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

### ***Выпускник, освоивший программу, должен:***

1. Обладать профессиональными компетенциями (трудовые функции), необходимыми для выполнения вида профессиональной деятельности:

*ПК 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара*

*ПК 2. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места*

2. Получить квалификацию – Повар 3-его разряда

В результате овладения профессиональной компетенцией (ПК 1.) выпускник должен:

*Иметь практический опыт (трудовые действия):*

- ✓ 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

*Владеть необходимыми умениями:*

- ✓ 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

*Иметь необходимые знания:*

- ✓ Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- ✓ Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- ✓ Требования к качеству, срокам и условия 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

***Планируемые результаты:***

В результате овладения профессиональной компетенцией (ПК 2.) выпускник должен:

*Иметь практический опыт (трудовые действия):*

- ✓ 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, пиццы, 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
- ✓ Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

*Владеть необходимыми умениями:*

- ✓ 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

*Иметь необходимые знания:*

- ✓ 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 рецептур 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

*Продолжительность обучения-0,5 месяца*

*Трудоёмкость обучения – 288 часов*

## **2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Учебный план программы**

№п/п последовательность изучения	Перечень дисциплин	Количество часов		По месяцам		Промежуточная аттестация
		Всего часов	Из них практические	I	II	

<b>1</b>	<b>Цикл общегуманитарных и социально-экономических дисциплин</b>					
1.1.	Социально-профессиональная адаптация к рыночным условиям	2		2		Зачет в форме письменного опроса
1.2.	Охрана труда	4		4		Зачет в форме тестового опроса
<b>2</b>	<b>Цикл общепрофильных дисциплин</b>					
2.1.	Физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	6	2	6		Зачет в форме письменного опроса
2.2.	Бухгалтерский учет в общественном питании	6	4	6		Зачет в форме письменного опроса
2.3.	Товароведная характеристика, контроль качества пищевых продуктов	14	8	14		Зачет в форме тестового опроса
<b>3</b>	<b>Цикл специальных дисциплин</b>					
3.1.	Организация производства предприятий общественного питания	16	6	16		Зачет в форме тестового опроса
3.2	Техническое оснащение предприятий общественного питания	16	8	16		Зачет в форме письменного опроса
3.3.	Оборудование для расчётов с потребителями	8	6	8		Зачет в форме письменного опроса
3.4.	Технологические процессы приготовления блюд массового спроса	68	32	68		Зачет в форме тестового опроса <b>Зачеты проводятся во время заключительных занятий по дисциплинам</b>
4.	Профессиональное обучение на производстве	<b>144</b>	144	4	140	Дневник по практике
5.	Итоговая аттестация	<b>4</b>			4	В форме квалификационного экзамена
	<b>Итого по курсу</b>	<b>288</b>	<b>210</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	

## 2.2. Рабочие программы дисциплин

### 1. Социально-профессиональная адаптация к рыночным условиям

#### 1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Сущность и необходимость трудовой адаптации, виды профессионального обучения с целью повышения квалификации

#### 2. Структура и содержание дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины – 2 часа.

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
<b>1. Социально-профессиональная адаптация к рыночным условиям</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
Тема 1.1. Профессиональная ориентации и социальная адаптация в коллективе, к рыночным условиям. Профессиональное обучение персонала	2	2		ПК 1

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

**Тема 1.1. Профессиональная ориентации и социальная адаптация в коллективе, к рыночным условиям. Профессиональное обучение персонала**

Сущность и необходимость трудовой адаптации. Виды профориентации и их содержание. Управление профессиональной ориентацией и переориентацией персонала. Внешние и внутренние факторы, вызывающие необходимость переориентации кадров.

Профессиональное образование и обучение персонала. Виды обучения персонала: подготовка кадров, повышение квалификации и переподготовка кадров.

Концепция обучения: специализированное обучение, многопрофильное обучение, ориентированное на личность. Предмет обучения: знания, умения, навыки. Внутрипроизводственное и внепроизводственное обучение и их содержание.

Социальная адаптация в коллективе и ее задачи.

## **2. Охрана труда**

### **1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

### **2. Структура и содержание дисциплины**

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины – 4 часа

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические	



			<b>знания</b>	
<b>2. Охрана труда</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		
Тема 2.1. Нормативно-правовая база охраны труда	2	2		ПК 1, ПК 2
Тема 2.2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования	2	2		ПК 1, ПК 2

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

***Тема 2.1. Нормативно-правовая база охраны труда***

Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регулируемые этими законами, сфера их применения.

Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211).

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Государственный надзор и контроль над соблюдением законодательства об охране труда. Федеральная инспекция труда: назначение. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Роспотребнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.

Административный, общественный, личный контроль над охраной труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда.

***Тема 2.2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования***

Требования безопасности, предъявляемые к оборудованию предприятий общественного питания. Опасные зоны оборудования.

Правила техники безопасности при эксплуатации различных видов оборудования общественного питания

### **3. Физиология питания, санитария, гигиена в пищевом производстве**

#### **1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

#### **знать:**

- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

#### **уметь:**

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания,
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря

### **2. Структура и содержание дисциплины**

#### **Объем дисциплины и виды учебной деятельности**

Общая трудоемкость дисциплины – 6 часов

#### **Разделы дисциплины и виды знаний**

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
<b>3. Физиология питания, санитария, гигиена в пищевом производстве</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
Тема 3.1. Физиология пищеварения. Пищевые вещества.	2	2		ПК 1, ПК2
Тема 3.2. Личная гигиена работников пищевых производств. Санитарно-гигиенические требования к помещениям.	2	2		ПК 1, ПК2
Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов			2	ПК 1, ПК2

Вид итогового контроля: зачет.

## Тематическое содержание дисциплины

### ***Тема 3.1. Физиология пищеварения. Пищевые вещества.***

Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.

### ***Тема 3.2. Личная гигиена работников пищевых производств. Санитарно-гигиенические требования к помещениям.***

Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.

### ***Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.***

Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок

Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции

## Перечень практических занятий – 2 часа

<b>№ дисциплины</b>	<b>Наименование практических занятий</b>
3	<b><i>3.1. Практическое занятие №1</i></b> Изучение санитарно-гигиенических требований СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

#### **4. Бухгалтерский учет в общественном питании**

##### **1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### знать:

- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

##### уметь:

- работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

##### **2. Структура и содержание дисциплины**

###### Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины – б часов

###### Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
<b>4. Бухгалтерский учет в общественном питании</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
Тема 4.1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий как основной нормативный документ для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	2	2	4	ПК 1, ПК 2

Вид итогового контроля: зачет.

###### Тематическое содержание дисциплины

###### ***Тема 4.1. Сборник рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий***

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий как основной нормативный документ для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий

###### Перечень практических занятий – 4 часа

№ дисциплины	Наименование практических занятий
4	<b>4.1. Практическое занятие №1.</b> Работа со Сборником рецептов: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства
	<b>4.2. Практическое занятие №2.</b> Работа со Сборником рецептов: определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья

## **5. Товароведная характеристика, контроль качества пищевых продуктов**

### **1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

#### знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

#### уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

## **2. Структура и содержание дисциплины**

### Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины-14 часов

### Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические занятия	
<b>5. Товароведная характеристика, контроль качества пищевых продуктов</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	
Тема 5.1. Товароведная характеристика зерновых товаров	4	2	2	ПК 1, ПК 2
Тема 5.2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2		2	ПК 1, ПК 2
Тема 5.3. Товароведная характеристика молочных товаров, яичных продуктов, пищевых жиров	4	2	2	ПК 1, ПК 2
Тема 5.4. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	4	2	2	ПК 1, ПК 2

Вид итогового контроля: зачет.

## Тематическое содержание дисциплины

### **Тема 5.1. Товароведная характеристика зерновых товаров**

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

### **Тема 5.2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки**

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

### **Тема 5.3. Товароведная характеристика молочных товаров, яичных продуктов, пищевых жиров**

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов, яичных продуктов и пищевых жиров. Кулинарное назначение молочных товаров, яичных продуктов и пищевых жиров. Требования безопасности, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

### **Тема 5.4. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров**

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.

Условия и сроки хранения.

## Перечень практических (семинарных) занятий – 8 часов

<b>№ дисциплины</b>	<b>Наименование практических занятий</b>
5	<b>5.1. Практическое занятие №1.</b> Изучение ассортимента круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту
	<b>5.2. Практическое занятие №2.</b> Изучение ассортимента овощей, плодов, грибов и оценка качества по стандарту.
	<b>5.3. Практическое занятие №3.</b> Изучение ассортимента молочных товаров, яичных продуктов, пищевых жиров и оценка качества по стандарту. Ознакомление с дефектами яиц.
	<b>5.4. Практическое занятие №4.</b> Изучение ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту

## **6. Техническое оснащение предприятий общественного питания**

### **1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- правила электробезопасности, пожарной безопасности

уметь:

- производить работы по подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий по их назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности

### **2. Структура и содержание дисциплины**

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины-16 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
<b>6. Техническое оснащение предприятий общественного питания</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
Тема 6.1. Общие сведения о машинах	2	2		
Тема 6.2. Машины и механизмы для обработки овощей	2		2	ПК 1
Тема 6.3. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы	2		2	ПК 1
Тема 6.4. Машины и механизмы для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2	2		ПК 1
Тема 6.5. Варочное оборудование	2		2	ПК 1
Тема 6.6. Жарочно-пекарное оборудование	4	2	2	ПК 1
Тема 6.7. Весоизмерительное и холодильное оборудование	2	2		ПК 1

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

*Тема 6.1. Общие сведения о машинах*

Классификация машин. Требования, предъявляемые к материалам, используемым для изготовления машин. Основные части и детали машин. Понятия о передача, о электродвигателях, об аппаратах включения, об аппаратах защиты, об аппарата контроля и управления. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности

**Тема 6.2. Машины и механизмы для обработки овощей**

Характеристика машин и механизмов, применяемых для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

**Тема 6.3. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы**

Характеристика машин и механизмов для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

**Тема 6.4. Машины и механизмы для нарезки хлеба и гастрономических товаров**

Характеристика машин для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

**Тема 6.5. Варочное оборудование**

Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

**Тема 6.6. Жарочно-пекарное оборудование**

Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

**Тема 6.7. Весоизмерительное оборудование**

Характеристика весов, правила взвешивания.

Перечень практических занятий – 8 часов

<b>№ дисциплины</b>	<b>Наименование практических занятий</b>
6	<b>6.2. Практическое занятие №1</b> Изучение машин и механизмов для обработки овощей и картофеля: устройство, правила безопасной эксплуатации оборудования
	<b>6.3. Практическое занятие №2</b> Изучение машин и механизмов для обработки мяса и рыбы: устройство, правила безопасной эксплуатации оборудования
	<b>6.5. Практическое занятие №3</b> Изучение варочного оборудования: устройства, правила безопасной эксплуатации
	<b>6.6. Практическое занятие №4</b> Изучение жарочно-пекарного оборудования: устройства, правила безопасной эксплуатации



## **7. Оборудование для расчётов с потребителями**

### **1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и технологии расчетов с потребителями

уметь:

- -производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

### **2. Структура и содержание дисциплины**

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины 8 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
<b>7. Оборудование для расчётов с потребителями</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	
Тема 7.1. Правила и технологии расчетов с потребителями	2	2		ПК 2
Тема 7.2. Порядок расчета с применением контрольно-кассовой техники	6		6	ПК 2

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

#### ***Тема 7.1. Правила и технологии расчетов с потребителями***

Формы расчетов с потребителями, их особенности. Правила и технологии расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Формы документов, порядок оформления. Расчеты при обслуживании посетителей через официанта (по счету). Предварительная оплата заказа посетителями через кассу. Расчеты при обслуживании свадеб, вечеров, банкетов. Безналичные расчеты

#### ***Тема 7.2. Порядок расчета с применением контрольно-кассовой техники***

Контрольно-кассовая техника: назначения, виды, особенности. Правила эксплуатации ККТ, основные операции. Выполнение операций по расчету на ККТ, документальное оформление.

Перечень практических занятий – 6 часов

№ дисциплины	Наименование практических занятий
7	<b>7.2. Практическое занятие №1</b> Выполнение наличных расчетов с потребителями с применением ККТ
	<b>7.2. Практическое занятие №2</b> Выполнение безналичных расчетов с потребителями с использованием платежных карт
	<b>7.2. Практическое занятие №3</b> Оформление документации при различных формах оплаты

## **8. Организация производства предприятий общественного питания**

### **1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность

- организации питания
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, подготовки ее к реализации
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции
- -принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых 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
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

## 2. Структура и содержание дисциплины

### Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины 16 часов

### Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
<b>8. Организация производства предприятий общественного питания</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	
Тема 8.1. Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	4			ПК 1, ПК 2
Тема 8.2. Организация рабочих мест в производственных цехах общественного питания	6	4	2	ПК 1, ПК 2
Тема 8.3. Реализация и презентация готовой продукции	6	2	4	ПК 1, ПК 2

Вид итогового контроля: зачет.

### Тематическое содержание дисциплины

#### ***Тема 8.1. Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания***

Характеристика нормативно – правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

Характеристика технологической документации: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, технико-технологические карты, стандарты предприятий, технические инструкции, технические условия.

**Тема 8.2. Организация рабочих мест в производственных цехах общественного питания**

Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.

Организация работы производственных цехов (зон кухни), предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.

Организация производственных цехов (зон кухни), предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях

Организация производственных цехов (зон кухни), предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.

**Тема 8.3. Реализация и презентация готовой продукции**

Реализация продукции общественного питания. Организация реализации готовой продукции через раздачу. Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия, вне предприятия. Презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Перечень практических занятий – 6 часов

<b>№ дисциплины</b>	<b>Наименование практических занятий</b>
8	<b>8.2. Практическое занятие №1</b> Составление схем организации технологических процессов в производственных цехах. Подбор оборудования, инвентаря для работы цехов
	<b>8.3. Практическое занятие №2</b> Порядок проведения бракеража
	<b>8.3. Практическое занятие №3</b> Изучение видов упаковки готовой продукции для реализации вне зала предприятия, вне предприятия

## **9. Технологические процессы приготовления блюд массового спроса**

### **1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

#### знать:

- ассортимент, рецептуры, требований к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, технологию приготовления полуфабрикатов
- ассортимент, рецептуры, требований к качеству, условия и сроки хранения, технологию приготовления, варианты оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила и способы сервировки стола, принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания

#### уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- 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
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

### **2. Структура и содержание дисциплины**

#### Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины 68 часов

#### Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
<b>9. Технологические процессы</b>	<b>68</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	

<b>приготовления блюд массового спроса</b>				
Тема 9.1. Обработка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов.	4	2	2	ПК1, ПК 2
Тема 9.2. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов	6	2	4	ПК1, ПК 2
Тема 9.3. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов	8	4	4	ПК1, ПК 2
Тема 9.4. Обработка сельскохозяйственной птицы и приготовление полуфабрикатов	4	2	2	ПК1, ПК 2
Тема 9.5. Приготовление супов и соусов	10	6	4	ПК1, ПК 2
Тема 9.6. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога	4	4	0	ПК1, ПК 2
Тема 9.7. Приготовление блюд из рыбы	6	2	4	ПК1, ПК 2
Тема 9.8. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	10	6	4	ПК1, ПК 2
Тема 9.9. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	4	2	2	ПК1, ПК 2
Тема 9.10. Приготовление сладких блюд и напитков	6	4	2	ПК1, ПК 2
Тема 9.11. Приготовление хлебобулочных, мучных кулинарных изделий и блюд из теста	6	2	4	ПК1, ПК 2

Вид итогового контроля: зачет.

#### Тематическое содержание дисциплины

##### ***Тема 9.1. Обработка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов.***

Кулинарная характеристика овощей и грибов. Первичная обработка овощей грибов. Полуфабрикаты из овощей и грибов. Минимизация отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, с учетом соблюдения требований к качеству.

##### ***Тема 9.2. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов***

Характеристика рыбы поступающей на предприятиях общественного питания. Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы с учетом кулинарного использования. Технология приготовления и характеристика полуфабрикатов из рыбы, в том числе из рубленой массы.

Минимизация отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, с учетом соблюдения требований к качеству.

##### ***Тема 9.3. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов***

Характеристика мяса, поступающего на предприятия общественного питания. Первичная обработка мяса. Разделка и обвалка мяса с учетом кулинарного использования. Технология приготовления и характеристика полуфабрикатов из мяса (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых), из рубленой массы мяса. Минимизация отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, с учетом соблюдения требований к качеству.

***Тема 9.4.*** Характеристика птицы, поступающей на предприятия общественного питания. Первичная обработка птицы. Технология приготовления и характеристика полуфабрикатов из птицы (заправка птицы, мелкокусковые), из рубленой массы мяса. Минимизация отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, с учетом соблюдения требований к качеству.

### ***Тема 9.5. Приготовление супов и соусов***

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов и соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов. Рецептуры и технологии приготовления супов и соусов. Температурный режим и правила приготовления супов и соусов. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### ***Тема 9.6. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога***

Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Техника обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов и пряностей, круп, бобовых, макаронных изделий, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; правила их безопасного использования.

### ***Тема 9.7. Приготовление блюд из рыбы***

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Рецептуры, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.

Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### ***Тема 9.8. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы***

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд.

Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### ***Тема 9.9. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок***

Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения.

Требования к качеству холодных блюд и закусок. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи холодных блюд и закусок.

Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Тема 9.10. Приготовление сладких блюд и напитков**

Классификация и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков. Температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи. Требования к качеству сладких блюд и напитков.

Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**Тема 9.11. Приготовление хлебобулочных, мучных кулинарных изделий и блюд из теста**

Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кулинарных изделий и блюд из теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кулинарных изделий и блюд из теста. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.

Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных кулинарных изделий и блюд из теста. Правила проведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных кулинарных изделий и блюд из теста. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных кулинарных изделий и блюд из теста.

Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**Перечень практических занятий – 32 часа**

<b>№ дис-ны</b>	<b>Наименование практических занятий</b>
<b>9</b>	<b>9.1. Практическое занятие №1</b> Определение массы нетто, брутто и отходов при механической обработке овощей с учетом сезона
	<b>9.2. Практическое занятие №2</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы, в том числе рубленых
	<b>9.2. Практическое занятие №3</b> Определение количества отходов, массы нетто и брутто при обработке рыбы
	<b>9.3. Практическое занятие №4</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, в том числе рубленых
	<b>9.3. Практическое занятие №5</b> Определение количества отходов, массы брутто и нетто при обработке мяса. Определение необходимого количества сырья для приготовления полуфабрикатов, из рубленого мяса.
	<b>9.4. Практическое занятие №6</b> Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, в том числе рубленых
	<b>9.5. Лабораторное занятие №1</b> Приготовление супов. Органолептическая оценка качества. Подбор



	инвентаря и оборудования. Расчет массы брутто и нетто сырья, используемого для приготовления супов.
	<b>9.7.Лабораторное занятие №2</b> Приготовления блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества. Подбор инвентаря и оборудования. Расчет массы брутто и нетто сырья, используемого для приготовления блюд из рыбы
	<b>9.8.Лабораторное занятие №3</b> Приготовление блюд из мяса и птицы. Органолептическая оценка качества. Подбор инвентаря и оборудования. Расчет массы брутто и нетто сырья, используемого для приготовления блюд из мяса и птицы.
	<b>9.9.Лабораторное занятие №4</b> Приготовление холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества. Подбор инвентаря и оборудования. Расчет массы брутто и нетто сырья, используемого для приготовления холодных блюд и закусок.
	<b>9.10.Лабораторное занятие №5</b> Приготовления сладких блюд и напитков. Органолептическая оценка качества. Подбор инвентаря и оборудования. Расчет массы брутто и нетто сырья, используемого для приготовления сладких блюд и напитков.
	<b>9.11.Лабораторное занятие №6</b> Приготовление хлебобулочных, мучных кулинарных изделий и блюд из теста. Органолептическая оценка качества. Подбор инвентаря и оборудования. Расчет массы брутто и нетто сырья, используемого для приготовления хлебобулочных, мучных кулинарных изделий и блюд из теста.

### 2.3.СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕ

Профессиональное обучение на производстве является одной из важнейших составных частей учебно-воспитательного процесса по подготовке повара к профессиональной деятельности. В условиях рыночной экономики, когда коренным образом меняются содержание и методы работы, особо возрастает роль профессиональной подготовки. В связи с эти главными задачами практики являются:

- ознакомление со структурой предприятия и производства, с особенностями работы отдельных цехов;
- освоение технологии производства полуфабрикатов, разнообразных блюд, напитков, кулинарных и мучных блюд и изделий массового спроса и ее отпуск;
- изучение нормативной документации, регламентирующей качество продукции;
- изучение оборудования, контрольно – измерительных приборов и инструментов;
- приобретение практических навыков в механической обработке сырья и приготовления полуфабрикатов из них;
- приобрести практические навыков приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды
- изучение правил техники безопасности, соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии на предприятиях общественного питания;
- участие в мероприятиях, направленных на совершенствование технологического процесса, повышение качества продукции.

Задания практики составлены в соответствии с профессиональным стандартом и учебными планами.

Непосредственными базами практики являются базовые предприятия, другие предприятия (независимо от форм собственности).

Продолжительность практики – 4 недели. Рабочая неделя студента составляет 40 часов.

Срок и графики проведения практики устанавливаются учебным заведением с учетом возможностей баз практики.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие большой стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики обучающимися.

Общее руководство квалификационной практикой возлагается на заместителя директора по учебно-производственной работе и преподавателей дисциплин учебного заведения.

С целью контроля над работой практикантов, соблюдением ими внутреннего трудового распорядка и оказания им помощи в выполнении программы преподаватели должны регулярно посещать базы практики.

Практиканты обязаны освоить навыки, согласно практическим заданиям, выполнять все указания руководителя практики по месту работы, подчиняться правилам внутреннего трудового распорядка предприятия (организации).

## Тематический план

Содержание работы	Количество часов и дней
<b>1. Ознакомление с предприятием общественного питания</b>	<b>6/1</b>
<b>2. Овощной цех:</b>	<b>24/4</b>
— Организация работы овощного цеха.	6
— Механическая обработка клубнеплодов и корнеплодов, нарезка.	6
— Механическая обработка капустных и луковых овощей, нарезка.	6
— Механическая обработка плодовых овощей и грибов, нарезка.	6
<b>3. Рыбный цех:</b>	<b>12/2</b>
— Организация работы рыбного цеха	6
— Механическая обработка рыбы с костным скелетом, разделка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы, в том числе рубленых.	6
<b>4. Мясной цех:</b>	<b>30/5</b>
— Организация работы мясного цеха	6
— Механическая обработка мяса. Разделка туши говядины, приготовление натуральных полуфабрикатов.	6
— Механическая обработка мяса. Разделка туши свинины и баранины, приготовление натуральных полуфабрикатов	6
— Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса	6
— Механическая обработка птицы, приготовление полуфабрикатов из птицы.	6
<b>4. Холодный цех:</b>	<b>18/3</b>
— Организация работы холодного цеха	6
— Приготовление и оформление салатов, холодных закусок, холодных блюд разнообразного ассортимента, холодных соусов	6
— Приготовление холодных сладких блюд, десертов	6
<b>5. Горячий цех</b>	<b>36/6</b>
— Организация работы горячего цеха.	6
— Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров	6
— Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, гарниров и горячих соусов к ним	6
— Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, из домашней птицы, гарниров и горячих соусов к ним	6
— Приготовление блюд из яиц и творога, овощей, бобовых, из макаронных изделий и круп	6

— Приготовление горячих напитков, горячих сладких блюд	6
<b>6. Мучной цех</b>	<b>6/1</b>
— Организация работы мучного цеха.	6
— Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами	
<b>7. Отпуск готовых блюд</b>	<b>12/2</b>
— Организация работы раздаточной	6
— Порционирование, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий	6
<b>ИТОГО</b>	<b>144/24</b>

### **Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания**

Обучающийся должен изучить организационную структуру предприятия и материально-техническое оснащение и *В отчете необходимо отразить:*

- местонахождение предприятия питания, принадлежность здания, наличие подъездных путей и пешеходного доступа, организацию зоны для потребителей и хозяйственного двора;
- тип предприятия, количество мест в зале, обслуживаемый контингент потребителей;
- перечень административно-бытовых, вспомогательных, торговых, производственных помещений;
- ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность приготовления;
- перечень филиалов (если имеются);
- правила производственной гигиены и санитарии работников предприятия.

### **Тема 2. Овощной цех**

Обучающийся должен изучить работу овощного цеха:

- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке овощей, грибов в соответствии с инструкциями и регламентами организации;
- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- подготовка к использованию овощей, грибов;
- обработка различными методами, подготовка к использованию овощей, грибов;
- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;
- утилизация отходов, упаковка, складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- хранение обработанных овощей, грибов.

*В отчете необходимо отразить:*

- назначение, размещение цеха, микроклимат, состав работников, оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, инструментами;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов;
- подготовку рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации;
- правила эксплуатации имеющегося в цехе оборудования;
- обработку, нарезку и формовку овощей и грибов;

- порядок упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

### **Тема 3. Мясо-рыбный цех**

Обучающийся должен изучить работу мясо - рыбного цеха:

- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы в соответствии с инструкциями и регламентами организации;
- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- подготовка к использованию рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы;
- обработка различными методами, подготовка к использованию рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;
- утилизация отходов, упаковка, складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- хранение обработанной рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.

*В отчете необходимо отразить:*

- назначение, микроклимат, качественный состав работников, оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, инструментами;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы;
- описать подготовку рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации;
- правила эксплуатации имеющегося в цехе оборудования;
- этапы технологического процесса обработки рыбы, мяса и домашней птицы;
- приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы;
- порядок упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

### **Тема 4. Холодный цех**

Обучающийся должен изучить работу холодного цеха:

- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ в холодном цехе в соответствии с инструкциями и регламентами организации;
- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовление холодных сладких блюд, десертов;
- приготовление холодных соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд и их презентации;

- порционирование холодных блюд и закусок, холодных сладких блюд и холодных напитков.

*В отчете необходимо отразить:*

- назначение, микроклимат, качественный состав работников, оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, инструментами;
- ассортимент выпускаемых холодных блюд и закусок, холодных соусов, холодных сладких блюд, холодных напитков;
- подготовку рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации;
- правила эксплуатации имеющегося в цехе оборудования;
- приготовление холодных блюд и закусок, холодных соусов, холодных сладких блюд, холодных напитков;
- порядок упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

### **Тема 5. Горячий цех**

Обучающийся должен изучить работу горячего цеха:

- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ в холодном цехе в соответствии с инструкциями и регламентами организации;
- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов;
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;
- приготовление каш и гарниров из круп;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
- приготовление блюд из яиц;
- приготовление блюд из творога;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий;
- приготовление горячих напитков;
- приготовление горячих сладких блюд, десертов;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд и их презентации;
- порционирование горячих блюд.

*В отчете необходимо отразить:*

- назначение, микроклимат, качественный состав работников, оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, инструментами;
- ассортимент выпускаемой продукции горячего цеха;
- правила эксплуатации имеющегося в цехе теплового оборудования;
- приготовление горячих блюд из различного вида сырья;
- порядок упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

## **Тема 6. Мучной цех**

Обучающийся должен изучить работу мучного цеха:

- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ в холодном цехе в соответствии с инструкциями и регламентами организации;
- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов;
- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции;
- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;
- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд и их презентации.

*В отчете необходимо отразить:*

- назначение, микроклимат, качественный состав работников, оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, инструментами;
- ассортимент выпускаемых изделий и блюд из дрожжевого и бездрожжевого теста;
- правила эксплуатации имеющегося в цехе оборудования;
- приготовление изделий и блюд из дрожжевого теста и бездрожжевого теста;
- порядок упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

## **Тема 7. Отпуск готовых блюд**

Обучающийся должен изучить работу отпуска готовых блюд:

- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

*В отчете необходимо отразить:*

- формы реализации продукции;
- порядок реализацию готовой продукции через раздачу
- порядок реализации готовой продукции на вынос
- порционирование, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий
- виды платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий

### 3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

#### Список использованных источников

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ: (в ред. от 13.07.2015). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.02.2018).
2. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания : утв. приказом Министерства промышленности и торговли РФ от 1 марта 2013г. №252. - Чебоксары, 2014. - 64 с.  
То же [Электронный ресурс]. – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.02.2018).
3. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс]: ГОСТ 30390-2013. – Введ. 2016-01-01. – Москва, Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.02.2018).
4. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования [Электронный ресурс]: ГОСТ 30389-2013. - Введ. 2016-01-01. – Москва, Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.02.2018).
5. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Электронный ресурс]: ГОСТ 31988-2012. - Введ. 2015-01-01. – Москва, Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.02.2018).
6. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования [Электронный ресурс]: ГОСТ Р 51074-2003: (в ред. от 29.11.2012). - Введ. 2005-07-01. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.02.2018).
7. Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний [Электронный ресурс]: ГОСТ 12.2.092-94. - Взамен ГОСТ 12.2.092-83; введ.1996-01-01. – Москва: Издательство стандартов, 2002. – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.02.2018).
8. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01: утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г. : (в ред. от 6.07.2011). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.02.2018).
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сборник технических нормативов / сост. В.А. Ананина [и др.]; под ред. Ф.Л. Марчука. - Москва : Хлебпродинформ, 1996. - 619 с.
10. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва: Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.02.2018).
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2014. - 208 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. – 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. – 208 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.02.2018).



13. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций : учебник для сред. проф. образования / Э.А. Арустамов. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 208 с.
14. Банкеты и фуршеты. Коллекция лучших рецептов от звездных шеф -поваров / сост. Т.С. Дегтярева. - Москва : Ресторанные ведомости, 2016. - 160 с.: ил.
15. Башин Ю.Б. Кейтеринг [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Ю.Б. Башин, Н.В. Телепченкова - Москва: Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2015. - 126 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.02.2018).
16. Бехар Г. Дело не в кофе. Корпоративная культура Starbucks [Электронный ресурс] / Говард Бехар при участии Джанет Голдстейн : пер. с англ. - 7-е изд. - Москва: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2016. - 186 с. -- Режим доступа: <http://znanium.com/>(дата обращения: 28.02.2018).
17. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования / В.И. Богушева. - 5-е изд. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2015. - 384 с.
18. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник для сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 384с.
19. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для сред. проф. образования / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2016. - 416 с.
20. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. — Москва: Дашков и К, 2017. – 416 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.02.2018).
21. Васюкова А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва: Дашков и К, 2017. - 368 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.02.2018).
22. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Москва: Дашков и К, 2015. – 496 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.02.2018).
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2015. - 192 с.
24. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник для сред. спец. учеб. заведений / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2 изд., перераб. и доп. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. – 480 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.02.2018).
25. Гельфонд А.Л. Архитектурное проектирование общественных зданий [Электронный ресурс]: учебник / А.Л. Гельфонд. - Москва: ИНФРА-М, 2018. – 368 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/>(дата обращения: 28.02.2018).
26. Герасименко Н.Ф. Здоровое питание и его роль в обеспечении качества жизни [Электронный ресурс] / Н.Ф. Герасименко, В.М. Позняковский, Н.Г. Челнакова // ТППП АПК. - 2016. - №4 (12). – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/zdorovoe-pitanie-i-ego-rol-v-obespechenii-kachestva-zhizni> (дата обращения: 28.02.2018).
27. Давыдкина И.Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания [Электронный ресурс]

- : учеб. пособие / И.Б. Давыдкина. - Москва: ИНФРА-М, 2017. - 266 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 31.01.2018).
28. Дементьева Н.В. Технология и качество пресервов из икры сельди тихоокеанской [Электронный ресурс] / Н.В. Дементьева, В.Д. Богданов // ТППП АПК. - 2017. - №1 (15). – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/tehnologiya-i-kachestvo-preservov-iz-ikry-seldi-tihookeanskoj> (дата обращения: 28.02.2018).
29. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.02.2018).
30. Еда & пиво. Новая пивная кухня : 55 блюд и 48 лайфхаков от шеф-поваров, которые знают, чего хотят гости / сост. Е.Ю. Аносова. - Москва : Ресторанные ведомости, 2017. - 160 с.: ил.
31. Ершова И.Ю. Организация обслуживания : учеб. пособие для сред. проф. образования / И.Ю. Ершова, Л.Ю. Мартынова. - Чебоксары : Единение, 2018. - 144 с;  
**То же** [Электронный ресурс] // ЭБ ЧКТ
32. Захарова И.И. Современное состояние и перспектива развития специализированных предприятий общественного питания в России [Электронный ресурс] / И.И. Захарова, И.В. Шавандина // Вестник НГИЭИ. - 2014. - №3 (34). – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/sovremennoe-sostoyanie-i-perspektiva-razvitiya-spetsializirovannyh-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-v-rossii> (дата обращения: 28.02.2018).
33. Использование продуктов переработки растительного сырья в технологии мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс] / О.В. Сычева [и др.] // ТППП АПК. - 2017. - №4 (18). –Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/ispolzovanie-produktov-pererabotki-rastitelnogo-syrya-v-tehnologii-myasnyh-polufabrikatov> (дата обращения: 28.02.2018).
34. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. – 416 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.02.2018).
35. Коробова Р.Ш. Качество пищевой продукции: методы оценки и проблемы управления / Р.Ш. Коробова // Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. - 2014. - № 3.- С. 134-141.
36. Кофе для proff: зерно, технологии, оборудование, рецепты от бариста : учеб. пособие для бариста / сост. Т.А. Полякова, Д.И. Денисов, С.В. Цыро. - Москва : Ресторанные ведомости, 2017. - 192 с.
37. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебник для сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 9-е изд., стер. - Москва : Академия, 2016. - 400 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
38. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для сред. проф. образования / Н.М. Ларионова. - Москва : Академия, 2015. - 208 с.
39. Легкий новогодний стол. - Москва : ОлмаМедиаГрупп, 2014. - 64 с.
40. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - Москва : Академия, 2014. - 320 с.

41. Мартынова Л.Ю. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие для ссузов / Л.Ю. Мартынова В.В Никитина. - Чебоксары : ЧКТ, 2014. – Режим доступа: ЭБ ЧКТ.
42. Меню для столовых и кулинарий от звездных шеф-поваров / [сост. Е.Ю. Аносова]. - Москва : Ресторанные ведомости, 2017. - 96 с.: ил.
43. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование).  
То же [Электронный ресурс] // ЭБС ZNANIUM.COM. - URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.02.2018).
44. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 176 с.
45. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие по сред. проф. образованию / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: Инфра-М, 2015. – 176 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.02.2018).
46. Николаева М.А. Хранение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 304 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.02.2018).
47. Опарин Ю. Как оборудовать кондитерский цех [Электронный ресурс] / Ю. Опарин // Restoranoff.ru: информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. – Режим доступа: [http://trends-kitchen.restoranoff.ru/articles/konditerka\\_i\\_kofe/kak\\_oborudovat\\_konditerskiy\\_tsekh/](http://trends-kitchen.restoranoff.ru/articles/konditerka_i_kofe/kak_oborudovat_konditerskiy_tsekh/) (дата обращения: 28.02.2018).
48. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. - Москва: ИНФРА-М, 2015. - 271 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.02.2018).
49. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания : учебник для сред. проф. образования / И.И. Потапова. - Москва : Академия, 2015. - 320 с.
50. Савина Т. Волшебные пряности / Т. Савина // Питание и общество. - 2015. - № 12. - С. 32-33.
51. Секретные материалы шеф-поваров. Впервые звездные шефы раскрывают секреты мастерства: продукты, технологии, оборудование, сервировка, комплименты, блюда / [сост. Е.Ю. Аносова]. - Москва : Ресторанные ведомости, 2017. - 160 с.
52. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для сред. проф. образования / Г.П. Семичева. - Москва : Академия, 2017. - 208 с.
53. Сивчикова Т.Ю. Индустрия гостеприимства : учебное пособие для сред. проф. образования / Т.Ю. Сивчикова, Н.С. Носова. - Москва : Дашков и К, 2014. - 272 с.
54. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для сред. проф. образования / Г.С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2016. - 380 с.;
55. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : учеб. пособие для сред. проф. образования / А.В. Сорокина. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 304 с. ;  
То же [Электронный ресурс] // ЭБС ZNANIUM.COM. - URL: <http://znanium.com/>(дата обращения: 28.02.2018).
56. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для сред. проф. образования / Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. - Москва : Академия, 2016. - 336 с.

57. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. А.С. Ратушного. - Москва: Дашков и К, 2016. - 336 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.02.2018).
58. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва : Дашков и К, 2014. - 930 с.
59. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва : Дашков и К, 2017. - 930 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.02.2018).
60. Фадеева О.Н. Направления развития общественного питания потребительской кооперации Чувашии / О.Н. Фадеева // Лучшие практики внедрения инноваций в потребительской кооперации : сборник материалов Республиканской научно-практической конференции (24-25 ноября 2015г.). - Чебоксары, 2015. - С. 268-273.
61. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л.З. Шильман. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 192 с.
62. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – 2-е изд., стер. - Москва: Академия, 2014. – 176 с.
63. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: Форум: ИНФРА-М, 2015. - 296 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.02.2018).