МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ МО
«Профессиональный колледж «Московия»
_____С.М.Нерубенко
«20» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Профессия 16675 Повар
код и наименование профессии

Квалификация выпускника
Повар 2 – 3 разряда

Форма обучения: очная

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Профессиональный колледж «Московия»

Экспертная организация: Наименование организации отвечающей за разработку (РУМО)

ООО «Ресторан Русь»_____

2021 год

Программа профессионального обучения по профессии: **16675 Повар**

Разработчики: Василькова Светлана Ивановна

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения 216 часов, при очной форме обучения

Программа принята на Методическом совете ПОО

Протокол №_____ от «20» августа 2021_г.

Согласовано с работодателем ООО «Ресторан Русь»

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

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

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

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения

5.1. Учебный план
5.2. Календарный учебный график
5.3. Тематический план

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

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы
7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы
7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Раздел 1. Общие положения

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

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013 г. N 1348, от 28.03.2014г.N 244, от 27.06.2014г.N 695, от 03.02.2017г.N 106);
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 21.08.2013 N 977, от 20.01.2015 N 17, от 26.05.2015 N 524, от 27.10.2015 N 1224);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетомсоответствующихпрофессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
- Профессиональный стандарт по профессии « 16675 Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 08 » сентября 2015 г. № 610 н);
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

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

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

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия, производственное обучение. Практические занятия и производственное обучение осуществляется ПОО с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состояния здоровья обучающихся. Особенностью реализации данного проекта является структурирование содержание обучения в автономные организационно-методические блоки — модули. Модуль — целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций), описанных в форме требований профессионального стандарта по профессии, которым должен

соответствовать обучающийся по завершении модуля, и представляющий составную часть более общей функции. Модули формируются как структурная единица учебного плана по профессии; как
организационно-методическая междисциплинарная структура, в виде набора разделов из разных дисциплин, объединяемых по тематическому признаку базой; или как организационно-методическая структурная единица в рамках профессиональной программы. Каждый модуль оценивается и обычно сертифицируется.

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

Особые условия допуска к работе: допуск к работе в соответствии с действующим законодательством и нормативными документами организации (отрасли). Прохождение обязательных и периодических осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке и в случаях, установленном законодательством Российской Федерации.

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

Таблица 1

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Присваиваемая квалификация	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
8,9 класс	Повар	2 - 3	2 года

Перечень сокращений, используемых в тексте ППО:

ПОО- профессиональная образовательная организация
ПС - профессиональный стандарт;
ПК - профессиональная компетенция;
ПМ - профессиональный модуль;
МДК- междисциплинарный курс;
ПА-промежуточная аттестация;
ИА- итоговая аттестация;
ППО- программа профессионального обучения;
ОТФ-обобщенная трудовая функция*
ТФ-трудовая функция*
ТД- трудовое действие*

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

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

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

Обучение осуществляется с учетом требований профессионального стандарта -по профессии « 16675 Повар » (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 08 » сентября 2015 г. № 610 н)

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:
- повар 2 - 3 разряда

Результаты представлены в таблице 2.

Таблица 2

Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами

Наименование программы профессионального обучения	Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень (подуровень) квалификации
1	2	3
16675 Повар	Повар	Повар

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

В предварительно отобранном профессиональном стандарте надо проанализировать и выбрать те обобщенные трудовые функции (ОТФ) и трудовые функции (ТФ), которые соответствуют направленности (профилю) программы и относятся к выбранному уровню квалификации

Характеристика обобщенных трудовых функций: **код, наименование обобщенной функции**

(указывается в соответствии с п.III. Характеристика обобщенных трудовых функций профессионального стандарта. ОТФ выбираются с учетом требований к образованию и обучению, наименования базовой группы, должности (профессии).

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

Для определения этой квалификации необходимо руководствоваться приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07. 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013г.N 1348, от 28.03.2014г.N 244, от 27.06.2014г.N 695, от 03.02.2017 г. N 106).

Таблица 3

Обобщенные трудовые функции			**Трудовые функции**		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
16675	Технологический процесс механической кулинарной обработки сырья. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров.	2	Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья Осуществление технологического процесса приготовления блюд	16675	2

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

Основная цель вида профессиональной деятельности: Основная цель обучения по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта Таблица 4

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, рыбы, мяса и мясопродуктов. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, мяса и мясных продуктов, рыбы; готовить и оформлять простые холодные закуски, сладкие напитки.
Обобщенная трудовая функция	Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы, мяса, мясопродуктов, яиц, творога.
Трудовая функция	Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья Осуществление технологического процесса приготовления блюд
Умение	- производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые макаронные изделия, яйца, творог к производству; - приготовлять котлетную массу и полуфабрикатов из нее; - осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд и мяса и рыбы, овощей и круп; - пользоваться сборниками рецептур, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд; - порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска.
Знание	правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья приготовление полуфабрикатов и их ассортимент; - приемы тепловой кулинарной обработки продуктов; - рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий; - сочетание пищевых продуктов; - условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;

	- органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачественности блю и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции.

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

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения

5.1. Учебный план

Таблица 5

Индекс	Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах				
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Рекомендуемый год изучения
			Занятия по МДК		Практики	
			Всего по МДК	в том числе, лабораторные и практические занятия		
1	2	3	4	5	6	8
ПМ.01.	Раздел 1.Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья	36	18	-	18	1 год
МДК.*01.01*		36	18	-	18	
ПМ.02.	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	36	18	-	18	1 год
МДК. *02.01*		36	18	-	18	
ПМ.03.	Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления первых блюд	36	18	-	18	2 год
МДК. *03.01*		36	18	-	18	
ПМ.04.	Раздел 4. Осуществление технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	36	18	-	18	2 год
МДК. *04.01*		**36**	**18**	**-**	**18**	
ПМ.05.	Раздел 5. Осуществление технологического процесса приготовления	36	18	-	18	2 год

	вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога.					
МДК.*05.*		36	18	-	18	
ПМ.06.	Раздел 6. Осуществление технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.	36	18	-	18	2 год
МДК. *06.01*		30	18	-	12	
УП.01	**Учебная практика**					
ИА.00	**Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена**	Э			6	
Итого:		**216**	**216**		**216**	

Календарный учебный график при разработке основной образовательной программы корректируется с учетом особенностей организации учебного процесса

[2]В ППО приводится форма календарного учебного графика, на основании которой образовательная организация, самостоятельно разрабатывает календарный учебный график для каждого курса и семестра обучения.

5.2 Календарный учебный график

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				ПН				Декабрь				ПН	Январь			ПН	Февраль				ПН	Март				ПН	Апрель				Май						Всего
		Номера календарных недель																																													
		Порядковые номера недель учебного года																																													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43		
Первый курс обучения																																															
ПМ. 01	**Введение в специальность в т. ч.**																																														**72**
МДК 01.01	Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	К	К																										36
УП.01	Учебная практика																				2	2	4	4	4	4	4	4	4	4																36
ПМ. 02	**Технология приготовления первых блюд**																																														**72**
МДК.02.01 Осуществление технологического процесса приготовления первых блюд																															4	4	4	4	4	4	**4**	**4**	**4**							36
Второй год обучения																																															
УП.02	Учебная практика	4	4	4	4	4	4	4	4	4									К	К																											36
ПМ. 03	**Технология приготовления вторых блюд**																																														**66**
МДК. 03.01	Осуществление технологического										3	3	3	3	3	3	3	3	К	К																										34

	процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов																																												
МДК. 03.02	Осуществление технологического процесса приготовления вторых горячих рыбных, мясных блюд, блюд из яиц и творога																	К	К	З	З	З	З																						22
УП.03	**Учебная практика**																							З	З	З	З	З	З	З	З	З	З												40
ГИА	**Итоговая аттестация**																																		**6**				**ИГА**	**ИГА**	**ИГА**			**6**
	Итого																																												**216**

Календарный учебный график при разработке основной образовательной программы корректируется с учетом особенностей организации учебного процесса

[2]В ППО приводится форма календарного учебного графика, на основании которой образовательная организация, самостоятельно разрабатывает календарный учебный график для каждого курса и семестра обучения.

5.3. Тематический план Таблица 7

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
1	**2**	**3**	
ПМ.01. ***Механическая кулинарная обработка сырья***		**18**	
Раздел 1.***Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья***		**36**	
МДК.***01.01Технологический процесс механической кулинарной обработки сырья***		**18**	
Тема 1.1. Введение.	**Содержание**	2	2
	1. Введение. Роль и значение общественного питания, перспективы его дальнейшего развития в нашей стране. Социальное, научно-техническое и экономическое значение качества продукции. Необходимость обеспечения конкурентоспособности на мировом рынке отечественной продукции и технологий. Предмет «кулинария», его роль в подготовке повара. Профессионально-квалификационная характеристика. Роль профессионального мастерства в обеспечении высокого качества выполняемых работ. Трудовая и технологическая дисциплина. Место осваиваемой квалификации в технологическом процессе производства продуктов питания. Технологический процесс приготовления пищи, эстетические требования к оформлению блюд. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий.		
Тема 1.2. Обработка овощей, плодов и грибов	**Содержание**	2	2
	1. Характеристика помещения и оборудования овощного цеха. Значение правильной организации механической кулинарной обработки овощей. Организация рабочего места. Основные требования, предъявляемые к рациональной организации рабочего места. Значение овощей в питании, стадии технологического процесса обработки овощей; порядок хранения очищенных корнеплодов, клубнеплодов, зеленых овощей. Первичная обработка овощей.		

	2. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капусты, лука и чеснока, тыквенных и томатных, салатных, шпинатных овощей и пряной зелени, десертных овощей. **3.** Грибы, их кулинарное использование. Виды грибов, поступающих на ПОП. Порядок обработки свежих, сушеных, соленых грибов.	2	
	Содержание		2
	4. Организация рабочего места у картофелечисток, овощерезок и за спецстолом для доочистки картофеля. Организация рабочих мест по переработке, очистке, доочистке, мойке корне- и клубнеплодов. **5**. Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочем месте при ре-пеборке, очистки, нарезке, шинковке овощей и зелени. **6.** Нарезка овощей, её значение. Способы нарезки(ручная, механическая). Кулинарное назначение и использование различных форм нарезки при приготовлении блюд. Полуфабрикаты из овощей: овощи очищенные и нарезанные, овощные наборы (на щи, борщи и т. д.), технические требования к ним. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов. Отходы при очистке овощей, мероприятия по их снижению, использованию. Требования к качеству овощных полуфабрикатов.		
Тема 3. Технология механической кулинарной обработки рыбы	**Содержание**	2	2
	1. Значение рыбы и нерыбных морепродуктов в питании. Пищевая ценность рыбы. Технологический процесс механической обработки рыбы. Способы оттаивания рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Краткая характеристика рыбного цеха. Приспособление для очистки рыбы (рыбоочиститель), его устройство, принцип работы; правила эксплуатации и требования безопасности труда. **2.** Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочих местах при потрошениирыбы. Организация рабочих мест при размораживании рыбы. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Бесчешуйчатая рыба с костным скелетом и осетровые.		
	Содержание	2	2
	3. Приготовление и кулинарное использование полуфабрикатов из рыбы, рыбной котлетной, кнельной массы. Панировка полуфабрикатов, ее назначение. Способы панировки рыбы, их характеристика. **4.** Отходы при обработке рыбных продуктов. Мероприятия по их снижению и использованиепищевых отходов. Требования к качествурыбныхполуфабрикатов. Срокихранения.		

	Содержание		2
	5. Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, обработка. **6.** Требования к качеству обработанных морепродуктов. Сроки хранения нерыбных продуктов моря.	2	
Тема 4. Технология механической кулинарной обработки мяса	**Содержание**	2	2
	1. Краткая характеристика помещений мясного цеха. Машины, применяемые для обработки мяса, их классификация.Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочих местах при потрошении сельскохозяйственной птицы, обработке субпродуктов.		
	Содержание		2
	2. Значение мяса в питании, виды мяса, определение доброкачественности. Технологический процесс обработки мяса; разделка говядины, свинины, баранины, кулинарное использование костей. **3.** Характеристика крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов.	2	
	Содержание		2
	4. Приготовление натуральной рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из них. Обработка субпродуктов. **5.** Сельскохозяйственная птица. Характеристика поступающей птицы, ее обработка; заправка, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление котлетной, кнельной массы из птицы, полуфабрикаты из них. Требования к качеству, хранению полуфабрикатов из мяса, птицы. Организация работы мясного цеха.	2	
Учебная практика раздела № 1. ***Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья*** **Виды работ** **1.** Овладение навыками рациональной организации рабочего места на обработке, нарезки, шинковки овощей; содержание рабочего места в надлежащем санитарном состоянии. 2.Приобретение навыков по нарезке картофеля, моркови, свеклы, капусты, лука. 3.Ознакомление с нормами отходов и мерами по снижению и использованию отходов при механической кулинарной обработке овощей. 4.Овладение навыками подготовки картофеля и овощей к механической кулинарной обработке. 5.Овладение навыками переборки, мойки, чистки, доочистки, промывки картофеля и овощей.		**18**	

6.Приобретение навыков по обработке капусты, лука и чеснока, тыквенных и томатных, салатных, шпинатных овощей и пряной зелени, десертных овощей. 7. Приобретение навыков по форме нарезки овощей (простая и сложная). 8. Приобретение навыков по обработке и нарезке грибов. 9. Приобретение навыков ухода за рабочим местом, инвентарём, инструментами по окончании работы. 10.Овладение навыками рациональной организации рабочего места по механической обработке рыбы. Содержание рабочего места в надлежащем санитарном состоянии и уход за ним по окончании работы. 11.Приобретение навыков по первичной обработке чешуйчатой рыбы,приготовления полуфабрикатов из рыбы. 12.Приобретение навыков по первичной обработке без чешуйчатой рыбы, приготовления полуфабрикатов из рыбы. 13.Овладение навыками по размораживанию рыбы. 14.Овладение навыками работы на приспособлениях для очистки рыбы. Обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из неё. Приготовление котлетной массы. 15.Овладение навыками рациональной организации рабочего места по механической обработке мяса (рациональное размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды). Содержание рабочего места в надлежащем санитарном состоянии и уход за ним по окончании работы. 16.Овладение навыками по размораживанию мяса, птицы. 17.Овладение навыками по обработке субпродуктов. 18.Приобретение навыков по первичной обработке мяса, птицы, правилам нарезки, приготовления полуфабрикатов**.** 19.Приобретение навыков приготовления котлетной массы и изготовление полуфабрикатов (котлет, биточков, шницелей). 20.Обработка сельскохозяйственной птицы. 21.Обработка субпродуктов.			
ПМ.02.Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов		**18**	
Раздел 2. ***Осуществление технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов***		**36**	
МДК. ***02.01 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов***		**18**	
Тема 2.1. Введение.	**Содержание**	2	
	1. **1.** Определение, структура технологического процесса. 2. Основные понятия: сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы. 3. Механическая кулинарная обработка продуктов. Общая схема. 4. Тепловая обработка продуктов. Приемы тепловой обработки.		

	5.Изменения, происходящие в продуктах при кулинарной обработке, механической и тепловой.		
Тема 2.2. Блюда и гарниры из овощей	**Содержание**	2	
	1.Значение овощных блюд в питании человека. Классификация овощных блюд по способу приготовления (отварные, припущенные). Характеристика. 2. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей (картофель отварной, картофельное пюре, овощи, припущенные в молочном соусе, картофель в молоке). Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование, требования к качеству.		
	Содержание	2	
	3.Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (жареные). Характеристика**.** 4. Блюда и гарниры из жареных овощей: (картофель фри, котлеты свекольные, котлеты морковные, крокеты). Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование, требования к качеству.		
	Содержание	2	
	5.Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (тушеные). Характеристика**.** 6.Блюда и гарниры изтушеных овощей: (рагу овощное, капуста тушеная, картофель тушеный). Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование, требования к качеству.		
	Содержание	2	
	7.Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (запеченные). Характеристика. 8.Блюда и гарниры иззапеченых овощей: (картофельная запеканка, голубцы овощные,помидоры фаршированные, кабачки фаршированные, баклажаны фаршированные).Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование, требования к качеству.		
	Содержание		

	9. Блюда из полуфабрикатов: (п/ф «жареный картофель», сухое картофельное пюре, крекеры, картофельные котлеты). Использование, требования к качеству.	2	
Тема 2.3. ***Блюда из грибов***	**Содержание**	2	
	1.Значение блюд из грибов в питании человека. Классификация блюд из грибов по способу приготовления (отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных). Характеристика. 2.Грибы в сметанном соусе тушеные. Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование, требования к качеству.		
	Содержание		
	3.Грибы в сметанном соусе запеченные. Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование, требования к качеству.	2	
	Содержание		
	4.Грибы с картофелем. Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование, требования к качеству.	2	
Учебная практика раздела № 2.*Осуществление технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов* **Виды работ** 1.Приемы приготовления блюд и гарниров из овощей. Приобретение навыков по приготовлению гарниров и вторых блюд. 2.Приготовлениеблюд и гарниров из отварных и припущенных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, овощи, припущенные в молочном соусе, картофель в молоке. Оформление, отпуск. 3.Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: картофель фри, котлеты свекольные, котлеты морковные, крокеты, оладьи из тыквы, зразы картофельные. 4.Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей: рагу овощное, капуста тушеная, картофель тушеный. 5.Приготовление блюд и гарниров из запеченых овощей: картофельная запеканка, голубцы овощные, помидоры фаршированные. 6. Приготовление блюд и гарниров из запеченых овощей: кабачки фаршированные, баклажаны фаршированны. 7. Приготовление блюда «Грибы в сметанном соусе тушеные». 8. Приготовление блюда «Грибы в сметанном соусе запеченные». 9. Приготовление блюда «Грибы с картофелем».		**18**	

ПМ.03.*Приготовление первых блюд*		**18**	
Раздел 3. ***Осуществление технологического процесса приготовления первых блюд***		**36**	
МДК. ***03.01 Технология приготовления первых блюд***		**18**	
Тема 3.1. Введение.	**Содержание**	2	2
	Значение супов в питании. Классификация супов. Оборудование и инвентарь, используемые при приготовлении супов, правила безопасной работы. Общие правила приготовления заправочных супов.		
Тема 3.2.Тепловая обработка продуктов	**Содержание**	2	2
	1.Тепловая обработка, ее виды и назначение. Влияние тепловой обработки на вид, вкус и усвояемость продуктов. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке. Классификация приемов. 2.Варка и ее разновидности. Варка в жидкости, припускание, варка на пару. Влияние различных температур и продолжительность варки на качество продуктов; варка при повышенном давлении. 3.Жарка и ее разновидности: основным способом, во фритюре, на открытом огне. Основные правила жарки. Тушение, запекание. 4. Пассерование овощей, его цель и значение. Основные правила пассерования овощей. 5. Процессы, происходящие в продуктах при различных приемах тепловой обработки. Влияние тепловой обработки на сохранность белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных солей. Приемы, обеспечивающие максимальное сохранение их. Влияние тепловой обработки на красящие вещества продуктов.		
Тема 3.3. Супы	**Содержание**	2	2
	1.Значение, классификация супов, технология приготовление бульонов. Требования к их качеству. 2.Общие правила приготовления заправочных супов.		

	3.Организация работы горячего цеха.		
	Содержание		2
	4.Классификация супов. 5.Технология приготовления щей, борщей, рассольников, солянок, их ассортимент, правила подачи, требования к качеству.	2	
	Содержание		2
	6.Технология приготовления овощных супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями; их ассортимент, правила подачи, требования к качеству.	2	
	Содержание		
	7.Особенности приготовления супов-пюре, молочных, сладких супов, их ассортимент, правила подачи.	2	
	Содержание	2	2
	8.Приготовление, подача холодных супов: окрошки, борща холодного, свекольника, щей зеленых.		
	Содержание		2
	9.Правила раздачи и отпуска супов. Продукты для отпуска супов, их нормы. Норма выхода супов.	2	
	Содержание		2
	10.Супы национальной кухни, ассортимент, приготовление и отпуск Условия хранения и сроки реализации, требования к качеству.	2	
Учебная практика раздела № 3.*Осуществление технологического процесса приготовления первых блюд* **Виды работ** **1.**Изучение технологического оборудования. 2.Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест. 3.Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи. 4.Приготовление бульонов, пассерования овощей, томата, процесс варки щей, борщей. 5.Приготовление овощных супов, с крупами. 6.Приготовление супов-пюре, сладких супов. 7.Приготовление, подача холодных супов.		**18**	

8.Приготовление супа из бобовых (фасоли, гороха чечевицы). 9.Приготовлениесупа лапша домашняя, с клецками. 10.Приготовлениерассольников, солянок. 11.Приготовление молочного супа с рисом, молочного супа с вермишелью.			
ПМ.04.*Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий*		**18**	
Раздел 4. ***Осуществление технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.***		**36**	
МДК. ***04.01 Технология приготовления х блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.***		**18**	
Тема 4.1. Введение.	**Содержание**	2	
	1.Значение блюд и гарниров из круп в питании человека. 2.Оборудование и инвентарь, используемые для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 3.Правила безопасной работы. 4. Посуда, применяемая для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		
Тема 4.2. Блюда и гарниры из круп.	**Содержание**	2	
	5.Виды круп. Подготовка их к варке. 6.Требования к их качеству круп.		
	Содержание		
	7.Виды каш. Общие правила варки каш. 8.Приготовление каш различной консистенции. 9.Рецептура, технология приготовления. 10.Правила подачи блюд из каш. 11.Требования к качеству блюд из круп.		
	Содержание	2	

	12.Блюда из вязких каш, рассыпчатых и жидких. 13.Требования к качеству готовых блюд. 14.Условия, сроки хранения.		
Тема 4.3. Блюда и гарниры из бобовых	**Содержание**	2	
	15.Значение бобовых блюд в питании человека. 16.Варка бобовых (фасоли, гороха): переборка, замачивание в холодной воде, варка.		
	Содержание		
	17.Ассортимент, пищевая ценность. 18.Особенности варки блюд из бобовых.	2	
	Содержание		
	19. Характеристика бобовых блюд, приготовление, отпуск, нормы выхода. 20. Требования к качеству готовых блюд и гарниров. сроки и условия хранения готовых блюд.	2	
Тема 4.4. Блюда и гарниры из макаронных изделий	**Содержание**		
	21.Варка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. 22.Блюда из макаронных изделий.	2	
	Содержание		
	23.Технология их приготовления и нормы выхода. 24.Требования к качеству готовых блюд.	2	
Учебная практика раздела № 4 ***Осуществление технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.*** **Виды работ** 1.Изучение технологического оборудования. 2.Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест. 3.Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи. 4.Приемы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 5.Подготовка круп к варке. 6.Приобретение навыков по общим правилам приготовления вязких, жидких и густых каш. 7.Подготовка посуды, определение соотношений круп и жидкости, кипячение жидкости, закладка крупы, варка, определение готовности.		**18**	

8.Приобретение навыков по приготовлению котлет, биточков, макаронника из каш. 9.Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.		

ПМ.05. Приготовление вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога.		**18**	
Раздел 5. ***Осуществление технологического процесса приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога.***		**36**	
МДК.*05.01Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога.*		**18**	
Тема 5.1. Введение.	**Содержание**	2	2
	1.Значение вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога в питании человека. 2. Способы тепловой обработки.		
Тема 5.2.Блюда из рыбы	**Содержание**	2	2
	3.Технология приготовления блюд из рыбной котлетной и кнельной масс. 4.Способы их тепловой обработки. 5.Рецептуры, способы подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения. 6.Посуда, применяемая для отпуска. 7.Организация рабочего места, требования безопасности труда.		
	Содержание	2	
	8.Технология приготовления блюда рыба отварная, припущенная. 9.Гарниры и соусы к рыбе. 10.Приготовление и отпуск. 11.Нормы выхода готовых блюд. 12. Требования к их качеству. Срок и условия хранения готовых блюд. 13.Оформление готовых блюд и подача их к столу.		
	Содержание		

	14.Технология приготовления блюда жареная, запеченная. 15.Гарниры и соусы к рыбе. 16.Приготовление и отпуск. 17.Нормы выхода готовых блюд. 18. Требования к их качеству. Срок и условия хранения готовых блюд. 19.Оформление готовых блюд и подача их к столу.	2	
Тема 5.3.Блюда из мяса	**Содержание**	2	2
	20.Значение мясных горячих блюд в питании человека. Способы тепловой обработки мяса. 21.Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. 22.Варка мясных продуктов, жарка мяса, тушеные мясные блюда, запеченные мясные блюда. Порционирование, подбор гарниров, соусов, правила отпуска. Отпуск. Требования к качеству. Условия и сроки хранения готовых блюд. 23.Оборудование и посуда для тушения, жарения. 24.Требования безопасности труда, организация рабочего места.		
	Содержание		2
	25.Блюда из рубленной и котлетной массы. 26.Блюда из субпродуктов. Особенности варки мясных продуктов и субпродуктов. 27.Блюда из сельскохозяйственной птицы. Время тепловой обработки различных продуктов и способы его уменьшения. Правила приготовления мяса и птицы. 28.Определение готовности. Улучшение вкусовых качеств блюд путем добавления в него приправ и пряностей.	2	
	Содержание		2
	29.Порционирование, подбор гарниров, соусов, правила отпуска. Отпуск. Требования к качеству. Условия и сроки хранения готовых блюд. 30.Оборудование и посуда для тушения, жарения. 31.Требования безопасности труда, организация рабочего места.	2	
Тема 5.4. Блюда из яиц и творога	**Содержание**	2	2
	32.Значение блюд из яиц в питании человека. Первичная обработка яиц, меланжа, яичного порошка. 33.Способы варки яиц. Изменения, происходящие при тепловой обработке яиц. Использование и подача вареных яиц.		

	Приготовление блюд из жаренных и запеченных яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки хранения. Технология приготовления блюд из яиц и отпуск. 34.Значение блюд из творога. Блюда из творога, их ассортимент. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. 35.Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд из творога, условия и сроки хранения. 36. Требования безопасности труда, организация рабочего места.	2	
	Содержание 37.Значение блюд из творога. Блюда из творога, их ассортимент. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. 38.Требования к качеству блюд из творога, условия и сроки хранения. 39.Требования безопасности труда, организация рабочего места.		2
Учебная практика раздела № 5.*Осуществление технологического процесса приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога.* **Виды работ** **1.**Изучение технологического оборудования. 2.Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест. 3.Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи. 4. Приобретение навыков по приготовлению вторых блюд из отварной рыбы: рыба отварная, рыба припущенная, рыба, припущенная с соусом белым с рассолом, рыба жареная, рыба, жаренная во фритюре, рыба, жаренная с луком по-ленинградски. 5.Приобретение навыков по приготовлению вторых блюд из запеченойрыбы: рыба в тесте, зразы запеченная с картофелем по-русски, рыбазапеченная в сметанном соусе, тефтели рыбные, фрикадельки рыбные с томатным соусом. 6.Приобретение навыков по приготовлению вторых блюд из мяса и мясных продуктовотваных: мясо отварное, сосиски или сардельки отварные. 7. Приобретение навыков по приготовлению вторых блюд из мяса и мясных продуктов из котлетного мяса и субпродуктов: котлеты, тефтели, рагу из субпродуктов. 8.Приобретение навыков по приготовлению вторых блюд из мяса и мясных продуктов: бифштекс с яйцом, котлеты натуральные, шашлык, бефстроганов, поджарка.	**18**	

9. Приобретение навыков по приготовлению блюд из яиц: яйца всмятку, яйца «в мешочек», яйца вкрутую, яичная каша, яичница-глазунья, яичница с гарниром, омлет с сыром. 10. Приобретение навыков по приготовлению блюд из творога: вареники с творожным фаршем, вареники ленивые, сырники из творога, запеканка из творога.			
ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.		**12**	
Раздел 6. ***Осуществление технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.***		**36**	
МДК. ***06.01 Технология приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.***		**18**	
Тема 6.1. Введение.	**Содержание**	2	
	1.Значение блюд и гарниров из круп в питании человека. 2.Оборудование и инвентарь, используемые для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 3.Правила безопасной работы. 4. Посуда, применяемая для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		
Тема 6.2. Холодные блюда и закуски.	**Содержание**	2	
	5.Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Их классификация. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению продуктов в холодном цехе. Требования безопасности труда и организация рабочего места.		
	Содержание	2	
	6.Продукты для приготовления холодных блюд и закусок (свежие, консервированные, быстро замороженные овощи и фрукты, грибы, яйца, мясо, рыба) и др.		

	Содержание		
	7.Бутерброды. Салаты. Винегреты.	2	
	Содержание		
	8.Приправы для холодных блюд: соусы, майонез, сметана, растительное масло. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, овощей. Украшение холодных блюд и закусок продуктами с яркой окраской из состава блюд в виде фигурок и цветов, листья зелени.	2	
	Содержание		
	9.Подача блюд к столу в посуде из фарфора, стекла, хрусталя, серебра, мельхиора, нержавеющей стали (салатники, вазы, лотки, блюда, соусники, мелкие тарелки и др.). Температура холодных блюд при подаче их столу. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.	2	
Тема 6.3. Сладкие блюда и напитки	**Содержание**		
	10.Значение сладких блюд и напитков в питании человека. Их классификация. Натуральные свежие фрукты и ягоды. 11.Компоты. Обработка и подача натуральных плодов и ягод. Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения.	2	
	Содержание		
	12.Желированные блюда. Приготовление киселей. Приготовление мусса, самбука.	2	
	Содержание		
	13.Горячие сладкие блюда. Пудинги, шарлотка, омлеты, гурьевская каша, печеные яблоки. 14.Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао; их отпуск.	2	
Учебная практика раздела № 6 ***Осуществление технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.***		**12**	

Виды работ 1.Изучение технологического оборудования. 2.Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест. 3.Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи. 4. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей: икра из баклажан, кабачков или свеклы; салат из редиса салат витаминный, салат из квашеной капусты, различные виды бутербродов, винегрет. 5.Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы: сельдь с гарниром; рыба под маринадом. 6.Приготовление холодных блюд и закусок из мяса: говядина, телятина жареные. 7.Приобретение навыков по приготовлению сладких блюд: фруктовый десерт, пудинг рисовый. 8.Приобретение навыков по приготовлению напитков. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао,компот из сухофруктов, компот из свежих плодов и ягод, кисель из свежих ягод. 9. Приобретение навыков по приготовлению сладких блюд: гренки с плодами и ягодами, шарлотка с яблоками, банановый десерт. 10.Приобретение навыков по приготовлению сладких желированных блюд: мусс клюквенный, мусс яблочный, самбук абрикосовый, самбук из йогурта.		
Экзамен	**6**	
Всего часов за курс обучения	**216**	

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

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

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа

итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

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

Перечень помещений

Кабинеты:
Основ материаловедения
Жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатория организации обслуживания
Жизнедеятельности, экологии и охраны труда
Безопасности, жизнедеятельности и охраны труда

Мастерские:
Кулинарный цех
Учебно – кондитерский цех

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии.
-компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор
-модели, электрические действующие таблицы приемов обработки и нарезки овощей, схемы.

Оснащение лабораторий
Лаборатория «Учебно – кондитерский цех»

Рабочие столы
Эл.плита
Холодильник
Морозильная камера
Ванна моечная
Весы
Шкаф пекарский
Мясорубка
Посуда
Инструменты и приспособления

Оснащение мастерских

Мастерская « Кулинарный цех»

- рабочие столы;
-ванна моечная;
-холодильники;
-морозильные камеры;
-тестомесильная машина;
-овощерезательная машина;
-мясорубка;
-расстоечная машина;
-пароконвектомат;
- эл.фритюрницы;
-шкаф пекарский;
-весы;
-миксеры.

Оснащение баз практик

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную практику (производственное обучение). Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ.

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

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

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

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2017г.
2. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» - М.: Мастерство. 2012г.
3. Шатун Л.Г., Шатун О.Г. «Повар»,- Ростов-на –Дону, Феникс, 2017г.
4. Качурина Т.А. «Кулинария», - М., Академия, 2017г.
5. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2016г.
6. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях .-М., Академия, 2016г.
7. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2017г.
8. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2013г.
9. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания » - М.: Академия. 2012г.
10. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,- М.: Академия,2012г.

11. Лутошкина Г.Г. «Основы физиологии питания», - М.: Академия, 2013г.
12. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь. –м.:Академия, 2013г.
13. Программы общеобразовательных учреждений. Ермакова В.И. «Основы кулинарии 10-11 классы», -М., «Просвещение», 2017г.
14. Андросов В.П., Пыжоват.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария. Механическая обработка продуктов. –М.: Академия, 2014г
15. Андросов В.П., Пыжоват.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. –М.: Академия, 2015г
16. Андросов В.П., Пыжоват.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд. –М.: Академия, 2015г
17. Андросов В.П., Пыжоват.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания. –М.: Академия, 2015г
18. Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. -М.: Дрофа, 2012г.
19. Ермакова В.И. «Основы кулинарии» 8-11 кл. М : Просвещение, 1993г.

Дополнительные источники:

1.Журналы «Приятного аппетита» за 1998-2006г.
2.Каленьюк Р. «Любимые рецепты народов мира» лучшие рецепты со всего света, 1999г.
3.Ханиш Х. «Искусство сервировки, салфетки».- М.: Ниола 21-век, 2000г.
4.Кияткина О.И. «Этикет и сервировка стола», Минск, Харвест, 2002г.
5.Журналы «Школа и производство» за 1998-20012г.6. Журнал «Ресторанные ведомости»
7. Журнал «HoReCa-magazine» 8. Журнал «Гастрономъ»

Интернет - ресурсы:

1. http://www.twirpx.com

2. http://knigakulinara.ru

3. http://restcon.ru/