


Министерство образования, науки
и молодежной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
программы повышения квалификации
по профессии 16675 Повар**

г. Городец, 2022

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
преподавателей специальностей «Технология
продукции общественного питания»,
«Поварское и кондитерское дело»
Протокол №1 от 27 августа 2022 г.

Председатель МК  /Солохина К.С./
Зав. методическим кабинетом



_____/Климичева Н.У./

Автор:



_____/Садчикова О.Н./

Рабочая программа учебной и
производственной практики разработана
на основании требований:
ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело;
Положения о практике обучающихся,
осваивающих основные профессиональные
образовательные программы среднего
профессионального образования
(Приказ Минобрнауки России
от 18 апреля 2013 г. №291)

Заместитель директора по УПР



_____/Голычева Л.С./

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы повышения квалификации по профессии 16675 Повар в соответствии с ФГОС СПО (приказ Министром образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года №1565, зарегистрированного Минюстом РФ 20.12.2016 г. №44828) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
7. Выполнение работ: по рабочим профессиям повар и кондитер.

1.2. Цели учебной практики

Целью учебной практики является:

-формирование у слушателей первичных практических умений/опыта деятельности в рамках профессиональных модулей.

Задачами учебной практики является:

-обучение трудовым приемам, операциям способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;

-закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений слушателей.

-формирование у слушателей первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

Всего 24 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

-учебная практика 8 часов;

в рамках освоения ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

-учебная практика 16 часов.

1.4. Требования к результатам учебной практики

В результате прохождения учебной практики по ВПД слушатель должен освоить:

ВПД		Профессиональные компетенции
1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких
		видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p>
		<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

3.	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том</p>
		<p>числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
4.	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>

		<p>реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
5.	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов</p>

		<p>для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
6.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>
7.	Выполнение работ по рабочим профессиям: повар и кондитер	ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку

		<p>традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.</p> <p>ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.</p> <p>ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).</p> <p>ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p> <p>ПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.</p> <p>ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.</p> <p>ПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.</p> <p>ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.</p> <p>ПК 7.10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.</p>
--	--	--

II. СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать

	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Содержание учебной практики по ПМ.04

№ п/п	Наименование тем	Содержание	Количество часов
1	Тема 4.1. Подбор сырья и продуктов, приготовление и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента.	Вводный инструктаж. Повторение теоретического материала. Демонстрация определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков органолептическим способом. Участие в разработке ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Анализ работы за день.	4
2	Тема 4.2. Подбор сырья и продуктов, приготовление и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента.	Вводный инструктаж. Демонстрация приготовления горячих напитков сложного ассортимента. Самостоятельная деятельность слушателей по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента. Анализ работы за день.	4
		Всего:	8

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Содержание учебной и производственной практики по ПМ.05

№ п/п	Наименование тем	Содержание	Количество часов
1	<p>Тема 5.1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента органолептическим способом.</p>	<p>Вводный инструктаж. Демонстрация определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим способом. Анализ работы за день.</p>	2
2	<p>Тема 5.2. Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление отделочных полуфабрикатов из мастики, карамели, марципана.</p>	<p>Демонстрация приготовления отделочных полуфабрикатов из мастики, карамели, марципана. Самостоятельная деятельность слушателей по приготовлению отделочных полуфабрикатов из мастики, карамели, марципана. Анализ работы за день.</p>	2
3	<p>Тема 5.3. Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление сдобных хлебобулочных изделий: каравая, кренделей, праздничного хлеба пониженной калорийности.</p>	<p>Демонстрация приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Самостоятельная деятельность слушателей по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий. Анализ работы за день.</p>	3
4	<p>Тема 5.4. Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и оформление мелкоштучных мучных кондитерских изделий: печенья, кексов, пряников и коврижек.</p>	<p>Демонстрация приготовления и оформления мелкоштучных мучных кондитерских изделий: печенья, кексов, пряников и коврижек. Самостоятельная деятельность слушателей по приготовлению и оформлению мелкоштучных мучных кондитерских изделий: печенья, кексов, пряников и коврижек. Анализ работы за день.</p>	3

5	Тема 5.5. Подбор сырья и продуктов в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из бисквитного теста.	Демонстрация приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из бисквитного теста. Самостоятельная деятельность слушателей по приготовлению и творческому оформлению мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из бисквитного теста. Анализ работы за день.	4
	Дифференцированный зачет		2
		Всего:	16

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного и кондитерского цехов и специального оборудования.

Учебный кулинарный цех оборудован следующим оборудованием:

- плита электрическая напольная с духовым шкафом (нерж.)
- стол разделочный
- шкаф холодильный
- машина посудомоечная
- стол для оборудования (нерж.)
- стеллаж кухонный (нерж.)
- зонт вентиляционный островной (над 900 серией)
- ванна моечная нержавеющая, трехсекционная
- ванна моечная нержавеющая, односекционная
- бак мусорный
- шкафы для посуды
- весы настольные электронные
- разделочные доски
- миски из нержавеющей стали
- мясорубка
- блендер
- кухонная и столовая посуда
- ножи
- сотейники
- сковороды
- лопатки (металлические, деревянные, силиконовые)

- программа учебной практики
- методические рекомендации к учебной практике
- образцы отчетной документации по учебной практике

Учебный кондитерский цех оснащен следующим оборудованием:

- плита электрическая напольная с духовым шкафом (нерж.)
- стол разделочный
- шкаф холодильный
- шкаф морозильный
- машина посудомоечная
- стол для оборудования (нерж.)
- стеллаж кухонный (нерж.)
- зонт вентиляционный островной)
- ванна моечная нержавеющая, трехсекционная
- ванна моечная нержавеющая, односекционная
- пароконвектомат мини (нержавейка) на шесть уровней
- бак мусорный
- терки
- шкафы для посуды
- весы настольные электронные
- разделочные доски
- подставка для разделочных досок
- миски из нержавеющей стали
- мясорубка
- блендер
- кухонная и столовая посуда

- ножи
- набор инструментов для карвинга
- набор кастрюль (1 л., 1,5л, 2л, 3л)
- ситейники
- сковороды
- лопатки (металлические, деревянные, силиконовые)
- гастроемкости из нержавеющей стали
- программа учебной практики
- методические рекомендации к учебной практике
- образцы отчетной документации по учебной практике

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учеб. для СПО /И.П. Самородова. – М.: Академия, 2015.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч., Ч.1: Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко. – М.: Академия, 2014.
3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для СПО /Л.З. Шильман. – М.: Академия, 2014.
4. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для СПО /Л.З. Шильман. – М.: Академия, 2012.
5. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч., Ч.3: Холодные блюда и закуски, рыбные мясные и горячие блюда: учебное пособие/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова. – М.: Академия, 2014.
6. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч., Ч.3: Холодные блюда и закуски, рыбные мясные и горячие блюда: учебное пособие/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова. – М.: Академия, 2014.
7. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е., Майданюк Т.В., Маркова Т.И. Производственное обучение профессии «Кондитер» 2 ч., Ч.1: учебное пособие/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова, Т.В. Майданюк, Т.И. Маркова – М.: Академия, 2013.
8. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е., Майданюк Т.В., Маркова Т.И. Производственное обучение профессии «Кондитер» 2 ч., Ч.2: учебное пособие/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова, Т.В. Майданюк, Т.И. Маркова – М.: Академия, 2016.
9. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учеб. для СПО /Т.Б. Цыганова. – М.: Академия, 2014.
10. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учеб. для СПО /Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2012.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ В.В. Усов. – М.: Академия, 2014.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://eda.server.ru>
3. <http://supercook.ru>
4. <http://www.vkusno.kg>

<http://www.millionmenu.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

4.1. Контроль и оценка результатов учебной практики

В начале практики, на инструктивном собрании руководитель практикантов знакомит обучающихся с предстоящими видами работ, которые подлежат контролю и оцениванию, выдает задание на практику.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем спец.дисциплин (мастером п/о) – руководителем практикантов в процессе проведения учебных занятий, выполнения обучающимися заданий.

Оценки за основные виды деятельности на практике выставляются в аттестационные листы, что подтверждает сформированность общих и профессиональных компетенций обучающегося. Итоговую оценку по практике обучающийся получает на дифференцированном зачете, проводимом в рамках промежуточной аттестации.

Зачет по учебной практике проводится в последний день практики по ПМ в форме наблюдения и экспертной оценки руководителем практики процесса приготовления, подачи и оценки вкусовых качеств блюда, приготовленного обучающимися.

Результаты зачета оформляется зачетной ведомостью, подписанной всеми членами комиссии.

На зачет представляются:

- письменный отчёт о практике;
- аттестационный лист;
- иные материалы, предусмотренные программой практики.