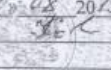
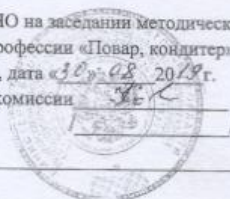




**Приложение
к ОПОП ППКРС по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2020 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)).

<p>РАССМОТРЕНО на заседании Методической комиссии по профессии «Повар, кондитер» Протокол № 1, дата «30» 08 2019 г. Председатель комиссии </p> 	<p>Одобрено педагогическим советом лицея Протокол № 1, дата «30» 08 20 19 г. Председатель совета </p> 
---	--

Организация разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение Саратовской области «Краснокутский политехнический лицей» г. Красный Кут

Разработчик:
Павлова Ольга Александровна, мастер производственного обучения
высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.
3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Прохождение производственной практики предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретения ими необходимых умений практической работы по профессии, овладение навыками профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить:

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы 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 разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>

<p>закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>

профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1	ПК 3.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с

ПК 5.2	инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 0 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Результатом прохождения практики по профессиональным модулям является:

освоение практического опыта:

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.
- осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
- приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

- приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
 - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
 - осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
 - проводить приготовление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
 - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
 - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
 - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
 - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
 - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
 - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
 - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
 - подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье.
 - приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
 - осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
 - изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

умений:

- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филетировании рыбы;
- подготавливать сырье (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию;
- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- готовить бульоны, отвары, горячие супы с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
- определять степень готовности бульонов, отваров, супов;
- подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам;
- проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании);
- рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов;
- вести учет реализованных бульонов, отваров, супов;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче;
- владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
- проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос;
- соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании);
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки;
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок;
- соблюдать выход соусов при порционировании;
- выдерживать температуру подачи;
- хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
- размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста;
- хранить, использовать и выпекать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- подготавливать желатин, агар-агар;
- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
- проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- готовить горячие и холодные напитки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
- подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
- применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья;
- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом;
- подготавливать начинки, фарши;
- подготавливать отделочные полуфабрикаты;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
- соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное, слоеное, заварное, воздушное, пряничное

- проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос.
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов.
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов

Количество часов на освоение программы производственной практики: 1116 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тематический план производственной практики

№ п/п	Виды работ	Количество часов
	Производственная практика	
1	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	8
2	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	8
3	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	8
4	Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	6
5	Отработка практических навыков по размораживанию мороженой потрошеной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	6
6	Отработка практических навыков по размораживанию, обработке, подготовке различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов, домашней птицы, дичи, кролика.	8
7	Отработка практических навыков по размораживанию, обработке, подготовке различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов, домашней птицы, дичи, кролика.	8
8	Отработка практических навыков по измельчению пряностей и приправ вручную и механическим способом.	8
9	Отработка практических навыков по измельчению пряностей и приправ вручную и механическим способом.	6
10	Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	6
11	Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых.	8
12	Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых.	8
13	Отработка практических навыков по заправке тушек домашней птицы, дичи, подготовке к последующей тепловой обработке.	8
14	Отработка практических навыков по приготовлению порционных и мелкокусковых	6

	полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	
15	Отработка практических навыков по приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	6
16	Отработка практических навыков по нарезке вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	8
17	Отработка практических навыков по нарезке вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	8
18	Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.	8
19	Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
20	Хранить обработанное сырьё, полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	6
21	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания	6
22	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	6
23	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6
24	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
25	Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	6
26	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов	6
27	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом), стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
28	Прием по количеству и качеству продуктов, расходных Материалов.	6
29	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики.	6
30	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
31	Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	6
32	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6
33	Приготовление бульонов и отваров	6
34	Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	6
35	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания	6

36	Техника порционирования, варианты оформления бульонов,отваров для подачи. Методы сервировки и подачи,температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организациипитания и способа обслуживания.	6
37	Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	6
38	Правила и режимы варки, последовательность выполнениятехнологических операций: подготовка гарниров (видынарезки овощей, подготовка капусты, пассерование,тушение, подготовка круп, макаронных изделий	6
39	Последовательность закладки продуктов; приготовлениеовощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение довкуса.	6
40	Особенности приготовления, последовательность и нормызакладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников	6
41	Особенности приготовления, последовательность и нормызакладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения солянок, супов картофельных, с крупами,бобовыми, макаронными изделиями.	6
42	Правила оформления и отпуска горячих супов: техникапорционирования, варианты оформления. Методысервировки и подачи, температура подачи заправочныхсупов.	6
43	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимостиот типа организации питания и способа обслуживания.Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовказаправочных супов для отпуска на вынос	6
44	Особенности приготовления, нормы закладки продуктов,правила и режимы варки, требования к качеству, условия исроки хранения супов- пюре.	6
45	Правила оформления и отпуска: техника порционирования,варианты оформления. Методы сервировки и подачи,температура подачи супов-пюре.	6
46	Особенности приготовления, нормы закладки продуктов,требования к качеству, условия и сроки хранения молочныхи сладких супов.	6
47	Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос.	6
48	Приготовление, подготовка к реализации региональных,диетических, вегетарианских супов.	6
49	Особенности приготовления, нормы закладки продуктов,требования к качеству, условия и сроки хранения,подготовка к реализации холодных супов	6
50	Правила оформления и отпуска: техника порционирования,варианты оформления. Методы сервировки и подачи,температура подачи холодных супов	6
51	Приготовление отдельных компонентов для соусов исоусных полуфабрикатов.	6
52	Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.	6
53	Приготовление, подготовка к реализации яично- масляныхсоусов, соусов на сливках.	6
54	Приготовление, подготовка к реализации сладких(десертных), вегетарианских, диетическихсоусов	6
55	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд игарниров из овощей и грибов.	6
56	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд игарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	6
57	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц,творога и сыра.	6
58	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы инерыбного водного сырья	6
59	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы инерыбного водного сырья	6
60	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса,мясных продуктов.	6
61	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика:отварных (основным способом и на пару, припущенных,жареных, тушеных, запеченных).	6

	Органолептическиеспособы определения степени готовности. Правила выборасоуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовойгамме, форме	
62	Методы приготовления блюд: варка основным способом ина пару, припускание, тушение, жарка основным способом иво фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром,соусом и без) Упаковка мясных блюд для отпуска на вынос.	6
63	Организация работ по приготовлению холодных блюд изакусок на предприятиях (в организациях) с полным циклами цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	6
64	Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды,назначение технологического оборудования, правилабезопасной эксплуатации	6
65	Выбор основных гастрономических продуктов идополнительных ингредиентов при приготовлениибутербродов с учетом технологических требований,принципов совместимости и взаимозаменяемости.	6
66	Отработка практических навыков по приготовлению открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	6
67	Отработка практических навыков по приготовлению закрытых бутербродов (сэндвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	6
68	Сервировка стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания.	6
69	Отработка практических навыков по приготовлению закрытых сладких и горячих бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	6
70	Отработка практических навыков по приготовлению салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение.	6
71	Отработка практических навыков по приготовлению салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение.	6
72	Отработка практических навыков по приготовлению салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение.	6
73	Подбор оборудования, посуды, инвентаря для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	6
74	Отпуск холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.Варианты оформления и отпуска для различных формобслуживания и способов подачи	6
75	Отработка практических навыков по приготовлению салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение.	6
76	Отработка практических навыков по приготовлению салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.	6
77	Отработка практических навыков по приготовлению салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.	6
78	Отработка практических навыков по приготовлению салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение.	6
79	Отработка практических навыков по приготовлению гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.	6
80	Отработка практических навыков по приготовлению гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.	6
81	Отработка практических навыков по приготовлению закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	6
82	Отработка практических навыков по приготовлению закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	6
83	Отработка практических навыков по приготовлению закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение.	6
84	Отработка практических навыков по приготовлению закусок из яиц.	6

	Оформление, отпуск, хранение.	
85	Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	6
86	Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	6
87	Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	6
88	Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение.	6
89	Отработка практических навыков по приготовлению по украшению сложных холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов.	6
90	Отработка практических навыков по приготовлению по украшению сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.	6
91	Отработка практических навыков по приготовлению по украшению сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.	6
92	Отработка практических навыков по приготовлению холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	6
93	Отработка практических навыков по приготовлению фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	6
94	Отработка практических навыков по приготовлению заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	6
95	Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из мяса сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	6
96	Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	6
97	Отработка практических навыков по приготовлению горячих закусок из рыбы, морепродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	6
98	Отработка практических навыков по приготовлению горячих закусок из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	6
99	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).	6
100	Отработка практических навыков по подготовке сырья и продуктов для приготовления сладких блюд.	6
101	Отработка практических навыков по приготовлению холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды). Оформление, отпуск, хранение.	6
102	Отработка практических навыков по приготовлению холодных сладких блюд (компоты). Оформление, отпуск, хранение.	6
103	Отработка практических навыков по приготовлению железированных сладких блюд - кисели. Оформление, отпуск, хранение.	6
104	Отработка практических навыков по приготовлению железированных сладких блюд - желе. Оформление, отпуск, хранение.	6
105	Отработка практических навыков по приготовлению железированных сладких блюд – муссы. Оформление, отпуск, хранение.	6
106	Отработка практических навыков по приготовлению железированных сладких	6

	блюд – самбук. Оформление, отпуск, хранение.	
107	Отработка практических навыков по приготовлениюжелированных сладких блюд – крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение.	6
108	Отработка практических навыков по приготовлениюмороженого. Оформление, отпуск, хранение.	6
109	Отработка практических навыков по приготовлениюгорячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение.	6
110	Отработка практических навыков по приготовлению горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение.	6
111	Отработка практических навыков по приготовлению горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение.	6
112	Отработка практических навыков по приготовлению сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение.	6
113	Отработка практических навыков по приготовлениюсладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение.	6
114	Отработка практических навыков по приготовлениюблюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение.	6
115	Элементы оформления десертов и сладких блюд.	6
116	Отработка практических навыков по приготовлению холодных напитков – фруктово-ягодные напитки. Оформление, отпуск, хранение.	6
117	Отработка практических навыков по приготовлению холодных напитков (смузи, коктейли). Оформление, отпуск, хранение.	6
118	Отработка практических навыков по приготовлению холодных напитков (квас, крющон, напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение.	6
119	Отработка практических навыков по приготовлению горячих напитков (чай). Оформление, отпуск, хранение.	6
120	Отработка практических навыков по приготовлению горячих напитков (кофе, кофейные напитки). Оформление, отпуск, хранение.	6
121	Отработка практических навыков по приготовлениюгорячих напитков (какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение.	6
122	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6
123	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6
124	Отработка практических навыков по приготовлениюпростых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада).	6
125	Отработка практических навыков по приготовлениюпростых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколад).	6
126	Отработка практических навыков по приготовлениюпростых и основных отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки, желе).	6
127	Отработка практических навыков по приготовлениюпростых и основных отделочных полуфабрикатов (крема сливочные, фирменные сливочные крема).	6
128	Отработка практических навыков по приготовлениюпростых и основных отделочных полуфабрикатов (заварные и белковые крема).	6
129	Отработка практических навыков по приготовлениюпростых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6
130	Отработка практических навыков по приготовлениюпростых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного опарного теста.	6
131	Отработка практических навыков по приготовлениюпростых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	6

132	Отработка практических навыков по приготовлению изделий жареных во фритюре.	6
133	Отработка практических навыков по приготовлению изделий из сухих смесей промышленного производства (хлеб, кексы).	6
134	Отработка практических навыков по приготовлению изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности.	6
135	Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста.	6
136	Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов и изделий из вафельного теста.	6
137	Отработка практических навыков по приготовлению изделий из сдобно пресного теста.	6
138	Отработка практических навыков по приготовлению изделий из пряничного теста.	6
139	Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов и изделий из воздушного теста.	6
140	Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов и изделий из песочного теста.	6
141	Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.	6
142	Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов и изделий из заварного теста.	6
143	Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста.	6
144	Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов и изделий из крошкового полуфабриката.	6
145	Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из сахарного теста.	6
146	Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности.	6
147	Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных пирожных со сливочным кремом.	6
148	Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных пирожных с белковым кремом.	6
149	Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных пирожных фруктово-желейных.	6
150	Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных пирожных фруктово-желейных.	6
151	Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных тортов со сливочным кремом.	6
152	Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных тортов со сливками.	6
153	Отработка практических навыков по приготовлению бисквитно-кремовых тортов с вареньем, повидлом, подваркой.	6
154	Отработка практических навыков по приготовлению бисквитно-фруктовых тортов.	6
155	Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных тортов с белковым кремом.	6
156	Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных тортов с суфле.	6
157	Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных тортов с творожным кремом.	6
158	Отработка практических навыков по приготовлению песочных пирожных.	6
159	Отработка практических навыков по приготовлению песочных тортов.	6
160	Отработка практических навыков по приготовлению слоеных пирожных.	6
161	Отработка практических навыков по приготовлению слоеных пирожных и тортов.	6

162	Отработка практических навыков по приготовлению заварных пирожных.	6
163	Отработка практических навыков по приготовлению заварных тортов.	6
164	Отработка практических навыков по приготовлению воздушных пирожных.	6
165	Отработка практических навыков по приготовлению тортов из воздушного теста.	6
166	Отработка практических навыков по приготовлению воздушно-ореховых тортов.	6
167	Отработка практических навыков по приготовлению миндальных пирожных.	6
168	Отработка практических навыков по приготовлению миндальных тортов.	6
169	Отработка практических навыков по приготовлению крошковых пирожных.	6
170	Отработка практических навыков по приготовлению крошковых тортов.	6
171	Отработка практических навыков по приготовлению комбинированных тортов.	6
	Всего	1116
	Промежуточная аттестация по производственной практике проходит в форме экзамена	

3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. весоизмерительное оборудование
2. весы кухонные электронные
3. холодильное оборудование
4. шкаф холодильный
5. механическое оборудование
6. мясорубка
7. процессор кухонный
5. Микроволновая печь.
6. Электромясорубка
7. Шкаф шоковой заморозки
8. Машина для вакуумной упаковки;
11. Производственные столы.
12. Стеллаж для посуды.
13. мусат для заточки ножей.
14. набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
15. щипцы универсальные;
16. лопатки (металлические, силиконовые);
17. венчик;
18. ложки;
19. мерный стакан;
20. сито;
21. половник;
22. пинцет;
23. миски из нержавеющей стали;
24. набор кастрюль;
25. набор сотейники;
26. набор сковород;
27. ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
28. функциональные емкости из нержавеющей стали;
29. корзины для отходов;
30. стрейч пленка для пищевых продуктов;
31. пергамент, фольга;
32. пакеты для вакуумного аппарата;
33. контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
34. перчатки силиконовые.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 112с.

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2017.-160с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум / Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2017.-93с.

4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Учебник / Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2017.-160с.

5. Дубовская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум М.: Издательский центр «Академия», 2017- 128с.

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум / Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2017.-125с.

7. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ -3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-334с.

8. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-288с.

9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

10. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для общественного питания. Москва, ООО Дом славянской книги. 2018 год.

Нормативная документация:

10. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569).

Электронные ресурсы:

Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет - источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания
Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
7. Обработка нерыбного водного сырья мастер-повар.рф) nerybnogo-vodnogo-syrya.html