

**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
КОЛЛЕДЖ  
«УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС «УМИЛЕНИЕ»  
(ЧОУ СПО колледж УПК «УМИЛЕНИЕ»)**

Согласована:

заведующий учебной  
частью

 Балдина Т.Н.  
«01» 09 2024г.

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор ЧОУ СПО  
колледж «УПК «Умиление»

А.Н. Савиничев

Приказ № 01-07/01  
от «01» 09 2024г.



Рабочая программа

Учебной практики

по профессии: 16675 Повар

с. Заплавное 2024

Рабочая программа учебной практики по основной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана на основе Профессионального стандарта Повар, регистрационный номер 557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г. № 610 н.

Организация-разработчик: Частное образовательное учреждение среднего профессионального образования колледж «Учебно - производственный комплекс «Умиление» (ЧОУ СПО колледж «УПК «Умиление»)

Программа рассмотрена и рекомендована на заседании Педагогического совета ЧОУ СПО колледж «УПК «Умиление» протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» 2024г.

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы профессионального обучения по профессии «16675 Повар». Целью настоящей программы является профессиональная подготовка обучающихся. В период учебной практики проводится закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности, характерного для соответствующей профессии.

### 1.2. Цели и задачи программы учебной практики, требования к результатам освоения программы.

С целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.
- подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

всего – **100** часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):

- **приготовление блюд из овощей и грибов;**
- **приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**
- **приготовление супов и соусов;**
- **приготовление блюд из рыбы;**
- **приготовление блюд из мяса и домашней птицы;**
- **приготовление холодных блюд и закусок;**
- **приготовление напитков;**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### **1. Структура и примерное содержание учебной дисциплины**

#### *3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы*

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	100
-теоретических занятий;	
- практические занятия;	100



**Календарно – тематический план  
практического обучения по профессии «16675 Повар»**

Тема недели	№ п/п	№ тем	Наименование тем	Кол-во часов	Дата план	Дата факт
Рожество Богородицы, Воздвижение Креста Господня	1.	<b>1.</b>	<b>Вводный урок в профессию «Повар»</b>	<b>2</b>	10.09 10.09	
	2.	<b>2.</b>	<b>Выполнение первичной обработки. Простой формы нарезки овощей.</b>	<b>4</b>		
	3.	2.1.	Простая форма нарезки капусты, моркови, лука, перца болгарского	2	11.09 11.09	
	4.	2.2.	Простая форма нарезки свеклы, картофеля, чеснока	1	18.09	
	5.	2.3.	Проверочная работа по простой нарезке	1	18.09	
	6.	<b>3.</b>	<b>Выполнение первичной обработки и сложной формы нарезки овощей</b>	<b>2</b>	24.09 24.09	
	7.	<b>4.</b>	<b>Приготовление рыбных полуфабрикатов</b>	<b>2</b>		
	8.	4.1.	Разделка сельди	2	25.09 25.09	
Покрова Пресвятой Богородицы (дары природы)	9.	<b>5.</b>	<b>Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы</b>	<b>4</b>		
	10.	5.1.	Разделка птицы, мясного фарша	2	02.10 02.10	
	11.	5.2.	Приготовление полуфабриката (п/ф) из фарша	2	08.10 08.10	
	12.	<b>15.</b>	<b>Приготовление блюд из мяса, мяса птицы и субпродуктов</b>	<b>8</b>		
	13.	15.1.	Приготовление и оформление блюда «Мясо птицы запеченное»	2	09.10 09.10	
	14.	15.2	Приготовление и оформление блюда «Филе птицы по технологии Су-вид»	2	16.10 16.10	
	15.	15.3	Приготовление и оформление блюда «Рагу мясное»	2	23.10 23.10	
	16.	15.4	Приготовление и оформление блюда «Шницель натуральный в панировке»	2	06.11 06.11	
Семейные традиции (подготовка к Рождественскому посту)	17.	<b>16.</b>	<b>Приготовление и оформление салатов (овощных, мясных, рыбных)</b>	<b>4</b>		
	18.	16.1.	Приготовление и оформление салата овощного «Винегрет»	2	12.11 12.11	
	19.	16.2.	Приготовление и оформление салата мясного	2	13.11 13.11	
	20.	<b>7.</b>	<b>Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров припущенных, тушеных овощей и грибов</b>	<b>4</b>		
	21.	7.1.	Приготовление «Картофеля отварного с грибами и луком»	2	20.11 20.11	
	22.	7.2.	Приготовление блюда «Ньоки»	2	26.11 26.11	
	23.	<b>9.</b>	<b>Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий</b>	<b>4</b>		
	24.	9.1.	Приготовление пасты с томатным соусом	2	27.11 27.11	

	25.	9.2.	Приготовление лапши домашней	1	04.12	
	26.	9.3.	Проверочная работа	1	04.12	
	27.	<b>10.</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>4</b>		
	28.	10.1.	Приготовление рыбы, запеченной с гарниром	2	10.12 10.12	
	29.	10.2.	Приготовление и оформление блюда «Рыба в кляре»	2	11.12 11.12	
	30.	<b>12.</b>	<b>Приготовление и оформление постных блюд</b>	<b>4</b>		
	31.	12.1.	Кутья и взвар	2	18.12 18.12	
	32.	12.2.	Вареники с картофелем	2	24.12 24.12	
	33.	<b>14.</b>	<b>Приготовление мучных изделий</b>	<b>2</b>		
	34.	14.1.	Приготовление теста для хлеба. Выпечка	2	25.12 25.12	
	35.	<b>13.</b>	<b>Приготовление горячих напитков</b>	<b>2</b>	14.01 14.01	
	<b>36.</b>	<b>14.</b>	<b>Приготовление мучных изделий</b>	<b>6</b>		
	37.	14.3.	Приготовление «Рождественского кекса»	2	15.01 15.01	
	38.	14.4.	Приготовление пряничного теста, выпечка пряников	2	22.01 22.01	
	39.	14.5.	Приготовление айсинга, роспись пряников	1	28.01	
	40.	14.6.	Проверочная работа по приготовлению мучных изделий	1	28.01	
Рождество Христово, Святки, Мясоед	41.	<b>6.</b>	<b>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов</b>	<b>2</b>		
	42.	6.1.	Приготовление бутербродов, закусок	2	29.01 29.01	
	43.	<b>16.</b>	<b>Приготовление и оформление салатов (овощных, мясных, рыбных)</b>	<b>2</b>		
	44.	16.3.	Приготовление салата	2	04.02 04.02	
	45.	<b>11.</b>	<b>Приготовление первых блюд</b>	<b>6</b>		
	46.	11.1.	Приготовление блюда «Суп-лапша домашняя»	2	05.02 05.02	
	47.	11.2.	Приготовление супа картофельного с фрикадельками	2	12.02 12.02	
	48.	11.3.	Приготовление супа-каши «Кулеш»	1	18.02	
	49.	11.4.	Приготовление солянки	1	18.02	
	50.	<b>15.</b>	<b>Приготовление блюд из мяса, мяса птицы и субпродуктов</b>	<b>4</b>		
	51.	15.5.	Приготовление и оформление котлет, биточков	2	19.02 19.02	
	52.	15.6.	Приготовление и оформление тефтелей	1	26.02	
	53.	15.7.	Проверочная работа по мясным блюдам	1	26.02	
Сретение Господне.	54.	<b>14.</b>	<b>Приготовление мучных изделий</b>	<b>4</b>		
	55.	14.7.	Приготовление и оформление блюда «Оладьи»	2	04.03 04.03	
	56.	14.8.	Приготовление и оформление блинов с начинками	1	05.03	

	57.	14.9.	Проверочная работа	1	05.03	
	58.	<b>17.</b>	<b>Приготовление и оформление блюд из яиц</b>	<b>4</b>		
	59.	17.1	Варка яиц, приготовление яичницы «глазунья», омлет	2	12.03 12.03	
	60.	17.2	Приготовление и оформление блюда «Яйцо пашот»	2	19.03 19.03	
Великий Пост	61.	<b>8.</b>	<b>Приготовление каш, гарниров и простых блюд из круп</b>	<b>4</b>		
	62.	8.1.	Приготовление каш	<u>2</u>	02.04 02.04	
	63.	8.2	Приготовление биточков из каш	<u>2</u>	08.04 08.04	
	64.	<b>12.</b>	<b>Приготовление и оформление постных блюд</b>	<b>10</b>		
	65.	12.3.	Приготовление блюда «Постное печенье с мармеладом»	2	09.04 09.04	
	66.	12.4.	Приготовление блюда «Медовая коврижка»	2	16.04 16.04	
	67.	12.5.	Приготовление блюда «Ягодный мусс»	2	22.04 22.04	
	68.	12.6.	Традиционная выпечка к празднику (Крест воздвижение)	2	23.04 23.04	
	69.	12.7.	Поминальный стол (кисель)	1	30.04	
	70.	12.8.	Суп «Груздянка»	1	30.04	
Пасха Христова	71.	<b>14.</b>	<b>Приготовление мучных блюд</b>	<b>4</b>		
	72.	14.1.	Приготовление теста для куличей, выпечка	2	06.05 06.05	
	73.	14.2.	Оформление куличей	2	13.05 13.05	
	74.	<b>18.</b>	<b>Приготовление и оформление блюд из творога</b>	<b>4</b>		
	75.	18.1.	Приготовление «Пасхи»	2	14.05 14.05	
	76.	18.2.	Приготовление сырников	2	20.05 20.05	
	77.	<b>19</b>	<b>Приготовление холодных напитков</b>	<b>4</b>		
	78.	19.1	Приготовление компота	2	21.05 21.05	
	79.	19.2	Приготовление лимонада	2	27.05 27.05	
			<b>Итого:</b>	<b>100</b>		

## **Содержание программа Практического обучения**

### **Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов.**

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов.

Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов: бутербродов (открытых, закрытых, закусочных), гастрономических продуктов.

### **Выполнение первичной обработки, нарезки овощей, грибов.**

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.

Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.

Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.

Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание.

### **Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов.**

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.

Приготовление и оформление блюд из овощей: картофель отварной с луком и грибами, капуста тушеная, овощи припущенные. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

### **Приготовление каш, гарниров и простых блюд из круп.**

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов и приготовление каш: каша рассыпчатая с грибами и луком, каша вязкая с черносливом, биточки или котлеты манные, рисовые. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

### **Приготовление и оформление блюд из рыбы отварной, припущенной, тушеной, жареной, запеченной.**

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных, припущенных, тушеных блюд из рыбы: рыба (филе) отварная, рыба в тесте жареная. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

### **Приготовление блюд Русской кухни**

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного

инвентаря и посуды. Приготовление блюд Русской кухни: борщ, солянка, щи, уха, окрошка, пельмени. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

### **Кухня народов мира**

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд народов мира: плов, суп с галушками, паста, драники. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

### **Приготовление и оформление блюд из мяса, мяса птицы и субпродуктов.**

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из мяса: мясо отварное с овощами, бефстроганов, мясо тушеное, печень тушеная в соусе, шницель натуральный рубленый, говядина в луковом соусе запеченная, рагу из птицы, котлеты мясные. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

### **Приготовление и оформление Постных блюд.**

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление теста для пельменей, вареников и лапши домашней. Приготовление и оформление блюд: капустные, свекольные, фасолевого котлеты, зразы картофельные, голубцы овощные, вареники с картофелем и грибами. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

### **Приготовление и оформление блюд из яиц.**

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из яиц: яйца фаршированные ветчиной и грибами, омлет фаршированный овощами или грибами. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

### **Приготовление и оформление блюд из творога.**

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из творога: вареники ленивые, запеканка из творога. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

### **Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий.**

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка макаронных изделий к варке. Макароны отварные с овощами, макаронник. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд.

### **Приготовление и оформление мучных блюд из теста с фаршами.**

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление теста для блинов и оладий. Тесто для блинчиков. Сдобное пресное тесто, слоеное пресное тесто. Приготовление блинчики с фаршем, пирожки печёные из дрожжевого теста с фаршами, пирожки печёные из пресного слоёного теста, чебуреки, пицца. Требование к качеству и сроки хранения.

### **Приготовление горячих напитков.**

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: чай, кофе, какао, напитков и компотов из ягод и фруктов. Требование к качеству и сроки хранения.

### **Приготовление горячих сладких блюд.**

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих сладких блюд: бананового десерта, шарлотки с яблоками. Требование к качеству и сроки хранения.

### **Приготовление салатов (овощных, рыбных, мясных).**

Инструктаж по санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление салатов: винегрета овощного, салатов из свежих овощей, салатов мясных, рыбных. Требование к качеству и сроки хранения.

### **Приготовление горячих соусов.**

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого.

Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного.

Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом.

Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого), грибной с томатом. Приготовление соусов без муки; соус польский. Приготовление масляных смесей; масло зеленое, селедочное, с горчицей.

### **Приготовление холодных соусов.**

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового.

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

#### Оборудование учебных цехов:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- технологическое оборудование:  
механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

#### Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по

	учебной практике.
Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Наблюдение в процессе учебной практики.
Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить простые супы.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить простые холодные и горячие соусы.	Наблюдение в процессе учебной практики. Наблюдение в процессе учебной практики.
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять салаты.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить простые горячие напитки.	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов,  
дополнительной литературы:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебное пособие для начального профессионального образования.-2-е изд. – М.: Академия, 2017.-352 с.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария Повар, кондитер. М.: Академия, 2006.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: Учебник.-СПб.: ГИОРД, 2017.-416 с.
4. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие в 2-х частях /О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига, 2007.- 173 с.
5. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и

непродовольственных товаров. М.: Синергия, 2020 - 452 с.

6. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Ростов-на-Дону: Феникс, 2020 - 284 с.

7. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч.: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. Пособие для начального профессионального образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Академия, 2006.- 96 с.

8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебное пособие. М.: Academia, 2019 - 240 с.

9. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. М.: Academia, 2017 - 368 с.

10. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: Учебное пособие для начального профессионального образования. – 3-е изд. – М.: Академия, 2006.- 112 с.

11. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования./ В.П. Золин.-7-е изд., перераб. О доп.- М.: Академия, 2008.-288 с.

12. Шестакова Т.И. Кондитер – профессионал: Учебное пособие.-4-е изд. –

М.: Дашков и К, 2009.-400 с.

13. Большой электронный сборник рецептов. [Электронный ресурс].

–

Режим доступа: <http://www.100menu.ru>.