

Комитет образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»

Е.Н.Брежнев
«03» сентября 2021 года
(приказ № 25/вк от 03.09.2021г.)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации Повар детского питания
по компетенции Поварское дело

Курск, 2021

Рабочая программа дополнительной профессиональной программы повышения квалификации Повар детского питания по компетенции Поварское дело разработана на основании профессионального стандартом 33.011 «Повар» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н); Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел «Торговля и общественное питание» Выпуск № 51 «Повар детского питания» (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30) по профессии Повар

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Пыжова Т.Н. – руководитель МЦПК

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации Повар детского питания
по компетенции Поварское дело

Рабочая программа дополнительной профессиональной программой повышения квалификации Повар детского питания по компетенции Поварское дело с присвоением квалификации: Повар детского питания.

1.1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих и (или) получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

1.2. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование

Продолжительность обучения: 72 академических часа

Форма обучения: очная

2. Требования к результатам повышения квалификации.
Планируемые результаты повышения квалификации

2.1. Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа предназначена для совершенствования и получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии:

- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, Выпуск № 51 «Повар детского питания» (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30)

- профессиональным стандартом 33.011 «Повар» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н)

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы - удостоверение о повышении квалификации (для лиц, имеющих профессиональное образование)

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

3-1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

3-2 Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены;

3-3 Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

3-4 Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения;

3-5 Характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;

3-6 Признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;

3-7 Особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания;

3-8 Основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;

3-9 Параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, жарки, припускания, выпечки;

3-10 Способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей;

3-11 Принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;

3-12 Правила раздачи пищи детям;

уметь:

У-1 Готовить блюда для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания;

У-2 Готовить вязкие, протертые и рассыпчатые каши из различных круп; отварные, тушеные, запеченные, пюре и другие овощные блюда;

У-3 Готовить овощные, фруктовые, фруктово-овощные и мясо-овощные салаты, винегреты;

У-4 Варить мясные и куриные бульоны; вегетарианские, пюреобразные, холодные и заправочные на костном бульоне супы;

У-5 Готовить различные виды пассировок, томатные, сметанные, молочные и фруктовые соусы; суфле, тефтели, гаше, котлеты, гуляш и другие блюда из мясных, куриных и рыбных продуктов; мозгов, гаше и других блюд из субпродуктов; запеканки из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочные и яичные блюда;

У-6 Готовить горячие и холодные напитки, фруктовые и овощные соки, компоты, кисель, морсы, муссы, желе и другие третьи блюда;

У-7 Замешивать дрожжевое и пресное тесто, выпекать из него булочки, пирожки, оладьи, блинчики, ватрушки, сухарики и другие кулинарные изделия;

У-8 Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

владеть:

В-1 Распределение заданий между работниками бригады поваров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности;

В-2 Приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания;

В-3 Приготовление вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясоовощных салатов, винегретов;

В-4 Варка мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов;

В-5 Приготовление различных видов пассировок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; мозгов, гаше и других блюд из субпродуктов; запеканок из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд;

В-6 Приготовление горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд;

В-7 Замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий;

В-8 Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

3.1. Календарный учебный график дополнительной профессиональной программы «Повар детского питания»

Код	Элементы программы	Всего часов	Учебные дни и нагрузки в часах											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Раздел 1	Физиология детского питания	6												
Тема 1.1	Рациональное питание и физиологические основы его организации		ТЗ/2											
Тема 1.2	Функциональное питание		ТЗ/1											
Тема 1.3	Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий		ТЗ/1; ПЗ/1; 3/1											
Раздел 2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в предприятиях детского питания	4												
Тема 2.1	Общие сведения о пищевых продуктах			ТЗ/1										
Тема 2.2	Санитарно-гигиенические требования				ТЗ/2; 3/1									
Раздел 3	Организация производства и оборудование пищеблока детского питания	6												
Тема 3.1	Оборудование в организациях общественного питания			ТЗ/1										
Тема 3.2	Характеристика предприятий			ТЗ/2										
Тема 3.3	Охрана труда в организациях общественного питания				ТЗ/2	3/1								
Раздел 4	Приготовление блюд из овощей для детского питания	6												
Тема 4.1	Приготовление блюд из овощей для детского питания			ТЗ/1										
Тема 4.2	Механическое оборудование для обработки овощей. Требования к качеству различных видов овощей			ТЗ/1	ПЗ/1	ЛР/2; 3/1								
Раздел 5	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога в детском питании	10												
Тема 5.1	Приготовление каш, блюд и гарниров из круп, приготовление блюд из макаронных изделий					ТЗ/1; ПЗ/1	ЛР/2							

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Формируемые умения / знания / ПК	
1.	Раздел 1. Физиология детского питания		6		
1.1	Тема 1.1. Рациональное питание и физиологические основы его организации	Содержание учебного материала	2	3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8, 3-9, 3-10	
1		Обмен веществ и энергии, энергетический баланс, основной обмен. Принципы рационального питания. Составление суточного пищевого рациона			
2		Пищевая ценность продуктов детского питания. Суточная потребность детей разных возрастов в основных пищевых веществах и энергии. Нормы потребления витаминов и минеральных веществ			
1.2	Тема 1.2. Функциональное питание	Содержание учебного материала	1	3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8, 3-9, 3-10	
1		Типы функциональных продуктов, влияние на организм человека. Принципы составления пищевых рационов. Нормы потребления кисломолочных продуктов, обогащенных бифидо- и лакто- бактериями, стимуляторов роста, продукты, содержащие органические кислоты, антиоксиданты			
1.3	Тема 1.3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий	Содержание учебного материала	1	3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8, 3-9, 3-10	
		1			Принцип построения сборника рецептур, основные разделы, использование. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания. Составление меню с учетом правила разнообразия
		Практическое занятие № 1		2	В-8
		1	Составление калькуляционных карт, расчет количества сырья по нормативам, разработка ассортимента, составление детского меню		
2					
2.1	Тема 2.1. Общие сведения о пищевых продуктах	Содержание учебного материала	1	3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8, 3-9, 3-10	
1		Качество пищевых продуктов и методы его определения. Хранение пищевых продуктов. Вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты и прочие пищевые вещества			

2.2	Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования	Содержание учебного материала		3	3-1, 3-2
		1	Федеральная, региональная, нормативно-правовая база, локально-правовая база образовательного учреждения. Санитарно-гигиенические требования к организации питания школьников. Правила личной гигиены, необходимые документы, определяющие допуск к работе		
		2	Гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде и материалам, из которых они изготовлены. Санитарные требования к мытью посуды, инвентаря, оборудования		
		3	Зачет		
3.	Раздел 3. Организация производства и оборудование пищеблока детского питания			6	
3.1	Тема 3.1. Оборудование в организациях общественного питания	Содержание учебного материала		1	3-1, 3-2, 3-11
		1	Классификация оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах предприятий общественного питания и механизмах. Санитарные требования к оборудованию предприятий общественного питания		
3.2	Тема 3.2. Характеристика предприятий	Содержание учебного материала		2	3-1, 3-2, 3-11
		1	Основные классы и типы предприятий детского питания. Требования к производственным помещениям. Организация работы доготовочных предприятий.		
		2	Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, улучшения качества продукции, и повышения экономической эффективности предприятий общественного питания		
3.3	Тема 3.3. Охрана труда в организациях общественного питания	Содержание учебного материала		3	3-1, 3-2, 3-11
		1	Безопасные методы труда на производстве. Травматизм и профессиональные заболевания. Причины возникновения, расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Требования безопасности к оборудованию рабочих мест и ведению технологического процесса		
		2	Меры защиты от поражения электрическим током. Гигиена труда, личная гигиена. Санитарные требования на предприятии, микроклимат. Законодательство по охране труда и техники безопасности, производственный травматизм, основные мероприятия по технике безопасности на производстве		

		3	Зачет		
4.	Раздел 4. Приготовление блюд из овощей для детского питания			6	
4.1	Тема 4.1. Приготовление блюд из овощей для детского питания	Содержание учебного материала		1	3-1 – 3-12
		1	Значение овощей и фруктов для детского питания. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных, отварных, запеченных овощей, изделий пониженной калорийности с отварными протертыми овощами. Способы сервировки и вариант оформления, подача простых блюд и гарниров из овощей, температура подачи. Правила проведения бракеража блюд из овощей		
4.2	Тема 4.2. Механическое оборудование для обработки овощей. Требования к качеству различных видов овощей	Содержание учебного материала		1	3-1 – 3-12
		1	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления кулинарной продукции из овощей и фруктов, рекомендуемых для детского питания. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Современные способы обработки овощей и фруктов, методы защиты потребителей от вредного влияния химических веществ		
		Практическое занятие № 2		1	В-8
		1	Составление технологических карт, калькуляционных карточек и проработка ассортимента блюд из овощей, рекомендуемых для детского меню. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из овощей в детском питании		
		Лабораторная работа № 1		3	В-1, В-2, В-3, В-8; У-1, У-2, У-3, У-8
		1	Приготовление простых блюд и гарниров из жаренных, тушеных и запеченных овощей		
		2	Зачет		
5.	Раздел 5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога в детском питании			10	
5.1	Тема 5.1. Приготовление	Содержание учебного материала		1	3-1 – 3-12

	каш, блюд и гарниров из круп, приготовление блюд из макаронных изделий	1	Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком. Определение степени готовности, вкусовые качества. Способы сервировки и вариант оформления, подача простых блюд и гарниров, температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд в детском питании. Правила проведения бракеража		
		Практическое занятие № 3		1	В-8
		1	Составление технологических карт, калькуляционных карточек и проработка ассортимента блюд и гарниров из круп, блюд из макаронных изделий, рекомендуемых для детского меню. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из круп, блюд их макаронных изделий в детском питании		
		Лабораторная работа № 2		2	В-1, В-2, В-3, В-8; У-1, У-2, У-3, У-5, У-8
		1	Приготовление блюд из макаронных изделий для детского питания		
5.2	Тема 5.2. Приготовление блюд из яиц и творога	Содержание учебного материала		2	3-1 – 3-12
		1	Технология приготовления блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки. Ассортимент блюд из яиц для детского питания. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из яиц; температура подачи.		
		2	Технология приготовления и ассортимент блюд из творога для детского питания. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража		
		Практическое занятие № 4		1	В-8
		1	Составление технологических карт, калькуляционных карточек и проработка ассортимента блюд из яиц и творога, молочных и яичных блюд, рекомендуемых для детского меню. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из яиц и творога в детском питании		
		Лабораторная работа № 3		3	В-1, В-2, В-3, В-5, В-8; У-1, У-2, У-3, У-5, У-8
1	Приготовление блюд из яиц и творога для детского питания				
		2	Зачет		
6.	Раздел 6. Приготовление супов и соусов для детского питания			10	
6.1	Тема 6.1. Приготовление	Содержание учебного материала		1	3-1 – 3-12

	простых супов для детского питания	1	Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям при приготовлении супов для детского питания. Рецептура и современные технологии приготовления супов для детского питания, правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления подачи супов для детского питания, температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд в детском питании		
		Лабораторная работа № 4		4	В-1, В-2, В-3, В-4, В-5, В-8; У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, У-8
		1	Приготовление простых супов для детского питания		
6.2	Тема 6.2. Приготовление простых холодных и горячих соусов для детского питания	Содержание учебного материала		1	3-1 – 3-12
		1	Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение соусов в детском питании. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых соусов в детском питании. Правила проведения бракеража		
		Практическое занятие № 5		1	В-8
		1	Составление технологических карт, калькуляционных карточек и проработка ассортимента бульонов; пюре образных, холодных и заправочных супов, рекомендуемых для детского меню. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления супов и соусов в детском питании		
		Лабораторная работа № 5		3	В-1, В-2, В-3, В-4, В-5, В-8; У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, У-8
		1	Приготовление холодных и горячих соусов для детского питания		
		2	Зачет		
7.	Раздел 7. Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы для детского питания			8	
7.1	Тема 7.1. Обработка сырья	Содержание учебного материала		1	3-1 – 3-12
		1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы для детского питания с учетом рационального расходования сырья. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы для питания детей		
7.2	Тема 7.2. Оформление блюд из рыбы, мяса и	Содержание учебного материала		1	3-1 – 3-12
		1	Способы сервировки и варианты оформления подачи простых блюд из рыбы,		

	домашней птицы		мяса и домашней птицы для детского питания, температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы в детском питании. Правила проведения бракеража		
		Практическое занятие № 6		1	В-8
		1	Составление технологических карт, калькуляционных карточек и проработка ассортимента блюд и рыбы, мяса и домашней птицы, рекомендуемых для детского меню. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и домашней птицы в детском питании		
		Лабораторная работа № 7		5	В-1, В-2, В-3, В-4, В-5, В-8; У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, У-8
		1	Приготовление различных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы		
		2	Зачет		
8.	Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков			9	
8.1	Тема 8.1. Технология приготовления сладких блюд для детей	Содержание учебного материала		2	3-1 – 3-12
		1	Классификация сладких блюд. Технология приготовления простых сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качество продуктов.		
		2	Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи, требования к качеству сладких блюд для детского питания		
		Лабораторная работа № 8		2	В-1, В-2, В-3, В-6, В-8; У-1, У-2, У-3, У-6, У-8
		1	Приготовление холодных и горячих сладких блюд для детского питания		
8.2	Тема 8.2. Приготовление холодных и горячих напитков для детского питания	Содержание учебного материала		1	3-1 – 3-12
		1	Классификация холодных и горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления		
		2	Правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков. Требования к качеству напитков для детского питания		
		Практическое занятие № 7		1	В-8
		1	Составление технологических карт, калькуляционных карточек и проработка		

			ассортимента простых холодных и горячих напитков, рекомендуемых для детского меню. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для холодных и горячих напитков в детском питании		
		Лабораторная работа № 9		3	В-1, В-2, В-3, В-6, В-8; У-1, У-2, У-3, У-6, У-8
		1	Приготовление холодных и горячих напитков для детского питания		
		2	Зачет		
9.	Раздел 9. Приготовление мучных кондитерских изделий			7	
9.1	Тема 9.1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий для детского питания	Содержание учебного материала		1	3-1 – 3-12
		1	Технология приготовления изделий пониженной калорийности с отварными протертыми овощами и фруктами. Технология приготовления зерновых хлебобулочных и белково-отрубных изделий для завтраков		
		2	Технология приготовления изделий из бисквитного теста с овощными и фруктовыми пастами. Технология приготовления изделий из песочного теста		
		Практическое занятие № 8		1	В-8
		1	Составление технологических карт, калькуляционных карточек и проработка ассортимента мучных кондитерских изделий, рекомендуемых для детского меню. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий в детском питании		
		Лабораторная работа № 10		5	В-1, В-2, В-3, В-7, В-8; У-1, У-2, У-3, У-7, У-8
		1	Приготовление мучных кондитерских изделий для детского питания		
		2	Зачет		
Итоговая аттестация		Квалификационный экзамен		6	
Всего				72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебный кабинет технологии кулинарного производства	теоретические занятия	- рабочее место преподавателя -1 шт. (компьютер с программным обеспечением); - рабочие места обучающихся – 15 шт.; - маркерная доска
Мастерская по компетенции «Поварское дело»	Лабораторные занятия. Итоговая аттестация	Общее оснащение рабочих мест Оборудование: - весы настольные электронные; - плита индукционная; - шкаф холодильный среднетемпературный; - шкаф шоковой заморозки; - блендер-гомогенизатор погружной; - блендер; - куттер (для тонкого измельчения продуктов); - соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - мясорубка; - фритюрница; - стол производственный 1600*600*860; - стол производственный 1600х600х860; - стол производственный 1800х600х860; - стол производственный 1800*600*850; - стол производственный с моечной ванной 1000*600*850; - стеллаж 4-х уровневый 800*500*1800 Инструменты: ножи; набор инструментов для карвинга; разделочные доски; гастроемкости; венчики; лопатки Расходные материалы: перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные; пищевая пленка; фольга; пергаментная бумага

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Основная литература:

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений

сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с.

2. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 10-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 320 с.

3. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с.

4. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с.

5. Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчётный практикум: учеб. пособие для СПО / Е.П. Кошевой. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 226 с. Книга доступна в электронной библиотечной системе biblio-online.ru

6. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

7. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. - М.: Юрайт, 2018. - 201 с. Книга доступна в электронной библиотечной системе biblio-online.ru

8. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 192 с.

9. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 304 с., [16] с.

10. Сеницына, А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - М.: Академия, 2016. - 304 с.

11. Соколова, Е.И. Приготовление блюд и овощей из грибов.: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 288 с.

12. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учеб. пособие для

СПО / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 287 с.

Книга доступна в электронной библиотечной системе biblio-online.ru

1. Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 176 с.

Электронные ресурсы:

1. Книга кулинара – <http://knigakulinara.ru>

2. Электронная библиотека учебников – <http://studentam.net>

3. Процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок – www.food-industry.ru

4. Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы – one-umnik.ru

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов, тем программы и проводится в виде квалификационного экзамена. По результатам итоговой аттестации, выставляются отметки по четырех балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».