Согласовано на заседании ЦК

№ протокола

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2025г.

Составитель: Вебер С.П., преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ СО «УрГЗК»

.

Рабочая программа профессионального модуля по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих «Повар, кондитер» составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» с учётом требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии «Повар, кондитер», в соответствии с техническим описанием компетенции «Поварское дело», с требованием профессионального стандарта «Повар».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» для обучающихся по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Сост. Вебер Снежана Пиусовна, - Невьянск. ГАПОУ СО «УрГЗК»

©Вебер Снежана Пиусовна 2025г.

© ГАПОУ СО «УрГЗК»

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«43.01.09 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| *Код* | Наименование общих компетенций |
| ОК 01. | 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| *Код* | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| 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 |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Владеть навыками | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. |
| Уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческогооформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |

**1.2.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 556

Из них на освоение МДК 160

в том числе самостоятельная работа - 0

практики, в том числе учебная - 0

производственная 396

Промежуточная аттестация 6

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

**Для профессии**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | |
| Обучение по МДК | | | | Практики | |
| Всего | В том числе | | |
| Лабораторных  и практических занятий | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | Учебная | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| ПК 2.1-2.8  ОК 01-07,  09, 10 | **Раздел 1.**  Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **32** | 16 | **32** | 16 | - | - |  |  |
| ПК 2.1,  2.2, 2.3  ОК 01-07,  09, 10 | **Раздел 2.**  Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | **16** | 6 | **16** | 8 | - | - |  |  |
| ПК 2.1,  2.2, 2.4  ОК 01-07,  09, 10 | **Раздел 3.**  Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | 16 | 10 | 16 | 4 | - | - |  |  |
| ПК 2.1,  2.2, 2.4,  2.5  ОК 01-07, 09, 10 | **Раздел 4.**  Приготовление и подготовка к реализации  блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | 20 | 10 | 20 | 8 | - |  |  |  |
| ПК 2.1,  2.2, 2.4,  2.6  ОК 01-07,  09, 10 | **Раздел 5.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 20 | 10 | 20 | 4 | - |  |  |  |
| ПК 2.1,  2.2, 2.4,  2.5, 2.7  ОК 01-07,  09, 10 | **Раздел 6.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 24 | 8 | 24 | 12 | - |  |  |  |
| ПК 2.1,  2.2, 2.4,  2.5, 2.8  ОК 01-07,  09, 10 | **Раздел 7.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | 32 | 8 | 32 | 12 | - | 6 |  |  |
| ПК 2.1-2.8 | Учебная практика | **-** |  | **-** |  |  |  | **-** |  |
| ПК 2.1-2.8 | Производственная практика | **396** | **396** |  |  |  |  |  | **396** |
|  | Промежуточная аттестация | **6** |  |  |  |  | | |  |
|  | ***Всего:*** | ***556*** | ***474*** | ***160*** | |  | ***6*** |  | ***396*** |

***2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля* ПМ02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,**  ***лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | **Объем в**  **Часах** | | |  |
| занятий на уроках | практические/лабораторные | самостоятельные | **Домашнее задание** |
| **Раздел 1.**  Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | |  |  |  |  |
| **Темы** | **Содержание** |  |  |  |  |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | 1 Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.  2 Характеристика, последовательность этапов.  3 Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.  4 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  5 Составление заявки на сырьё. | **2/2**  **2/4** |  |  |  |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. | 1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.  2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | **2/6**  **2/8** |  |  |  |
| **Практическая работа № 1** Организация рабочего места повара | 1.Организация рабочего места по приготовлению заправочных супов  2 Организация рабочего места по приготовлению супов-пюре. |  | **2/10** |  |  |
| **Практическая работа № 2**  Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования | 1 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов |  | **2/12** |  |  |
| **Практическая работа № 3**  Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования | 1 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов |  | **2/14** |  |  |
| **Тема 1. 4.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению хранения и подготовка к реализации горячих соусов | 1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.  2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов. | **2/16**  **2/18** |  |  |  |
| **Практическая работа № 4** Организация рабочего места повара | 1.Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров для соусов  2 Организация рабочего места по приготовлению различных групп соусов и их производных. |  | **2/20** |  |  |
| **Практическая работа № 5**  Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования | 1 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов и отваров для соусов.  2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов и их производных. |  | **2/22** |  |  |
| **Тема 1.6.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению хранения и отпуска  горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | 1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.  2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации | **2/24**  **2/26** |  |  |  |
| **Практическая работа № 6** Организация рабочего места повара | 1.Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном и жареном виде  2 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде. |  | **2/28** |  |  |
| **Практическая работа № 7**  Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования | 1 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном и жареном виде.  2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде. |  | **2/30** |  |  |
| **Практическая работа № 8**  Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования | 1. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей**.** |  | **2/32** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Зачёт (зачёт дифференцированный) по МДК 02.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | |  |  |  |  |
| **Всего** |  | **16** | **16** |  |  |
| **Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | |  |  |  |  |
| **Темы** | **Содержание** |  |  |  |  |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | 1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.  2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.  3.Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.  4.Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос | **2/2** |  |  |  |
| **Практическая работа № 1** | Составить схему приготовления бульонов |  | **2/4** |  |  |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.  2.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.  3.Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса  4.Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.  5.Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос |  |  |  |  |
| **Практическая работа № 2** Сделать схемы приготовления заправочных супов. | **2/6** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Лабораторная работа № 1:** | Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента |  | **2/8** |  |  |
| **Лабораторная работа № 2:** | Расчет количества сырья для приготовления сложных заправочных супов |  | **2/10** |  |  |
| **Тема 2.3.**  Приготовление подготовка к реализации, супов-пюре, молочных, , сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | 1.Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.  2.Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения  3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.  4. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.  5. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |  |  |  |  |
| **Практическая работа № 3** Составить схемы приготовления молочных, сладких супов и супы пюре | **2/12** |  |  |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных, супов и супов региональной кухни | 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.  2.Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.  3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |  |  |  |  |
| **Лабораторная работа № 3:** Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, разнообразного ассортимента | **2/14** |  |  |
| **Лабораторная работа № 4** | Приготовление, оформление и отпуск сложных диетических супов, вегетарианских супов разнообразного ассортимента |  | **2/16** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Раздел 3.** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | |  |  |  |  |
| **Темы** | **Содержание** |  |  |  |  |
| **Тема 3.1.**  Классификация,  ассортимент, значение в питании горячих соусов. | 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.  2.Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.  3 Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам | **2/18** |  |  |  |
| **Тема 3.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного, соуса белого основного и их производных.  2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.  3.Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.  4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства  5. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. |  |  |  |  |
| **Практическая работа № 4** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции | **2/20** |  |  |
| **Практическая работа № 5** | Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции |  | **2/22** |  |  |
| **Тема 3.3.**  Приготовление подготовка к реализации яично-масляных, соусов, соусов на сливках | 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов  2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов  3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных) соусов.  4. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных) соусов |  |  |  |  |
| **Практическое работа № 6.**  Составить схему приготовления соусов яично-масляных | **2/24** |  |  |
| **Практическая работа № 7** | Расчет количества сырья для приготовления соусов на сливках и сладких соусов. |  | **2/26** |  |  |
| **Тема 2.3.**  Приготовление подготовка к реализации сладких (десертных) региональных, вегетарианских, диетических, соусов. | 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов  2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов  3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения региональных, вегетарианских, диетических соусов  4. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов региональных, вегетарианских, диетических соусов | **2/28** |  |  |  |
| **Практическая работа № 8** | Расчет количества сырья для приготовления сладких соусов. |  | **2/30** |  |  |
| **Лабораторная работа № 5** | Приготовление сложных вегетарианских, диетических соусов |  | **2/32** |  |  |
| **Лабораторная работа № 6** | Приготовление холодных соусов |  | **2/34** |  |  |
| **Раздел 4.**Приготовление и подготовка к реализацииблюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | |  |  |  |  |
| **Темы** | **Содержание** |  |  |  |  |
| **Тема 4.1.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов  2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.  3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов  4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов  5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  6. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования | **2/36** |  |  |  |
| **Практическая работа № 9** | Расчет количества сырья для приготовления блюд из овощей |  | **2/38** |  |  |
| **Практическая работа № 10** | Составить схемы приготовления блюд из грибов |  | **2/40** |  |  |
| **Лабораторная работа № 7** | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. |  | **2/42** |  |  |
| **Лабораторная работа № 8** | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. |  | **2/44** |  |  |
| **Тема 4.2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.  2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий  3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов  4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.  5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов  6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования | **2/46** |  |  |  |
| **Практическая работа №11** | Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции |  | **2/48** |  |  |
| **Практическая работа № 12** | Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом |  | **2/50** |  |  |
| **Практическая работа №13** | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. |  | **2/52** |  |  |
| **Лабораторная работа № 9** | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. |  | **2/54** |  |  |
| **Лабораторная работа № 10** | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. |  | **2//56** |  |  |
| **Раздел 5.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | |  |  |  |  |
| **Темы** | **Содержание** |  |  |  |  |
| **Тема 5.1** Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра**.** | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра  2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.  3. Органолептическая оценка качества, безопасности блюд из яиц, творога, сыра  4. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.  5. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.  6.Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре.  7. Подбор, подготовка ароматических веществ.  8. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического.  9. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. | **2/58** |  |  |  |
| **Практическая работа № 14** | Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из творога с учетом взаимозаменяемости продуктов. |  | **2/60** |  |  |
| **Практическая работа № 15** | Рецептуры, методы приготовления, требования к качеству блюд из сыра |  | **2/62** |  |  |
| **Тема 5.2.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки  2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.  3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста  4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.  5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  6. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **2/64** |  |  |  |
| **Практическая работа № 16** | Выбор методов приготовления горячих блюд из муки. |  | **2/66** |  |  |
| **Практическая работа № 17** | Составить схемы замеса дрожжевого и без дрожжевого теста различной консистенции. |  | **2/68** |  |  |
| **Практическое занятие № 18** | Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. |  | **2/70** |  |  |
| **Лабораторная работа № 10** | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки. |  | **2/72** |  |  |
| **Лабораторная работа № 11** | Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога и сыра |  | **2/74** |  |  |
| **Раздел 6.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | |  |  |  |  |
| **Темы** | **Содержание** |  |  |  |  |
| **Тема 6.1.**  Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.  3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа | **2/76** |  |  |  |
| **Практическое занятие № 19** | Составить схему правило выбора рыбы. |  | **1/77** |  |  |
| **Практическое занятие № 20** | Международные наименования различных видов рыб. |  | **1/78** |  |  |
| **Практическое занятие № 21** | Составить схему ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа. |  | **1/79** |  |  |
| **Практическое занятие № 22** | Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. |  | **1/80** |  |  |
| **Тема 6.2.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)  2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.  3. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. |  | **2/82** |  |  |
| **Лабораторная работа 12** | Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы. |  | **2/84** |  |  |
| **Лабораторная работа 13** | Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы. |  | **2/86** |  |  |
| **Лабораторная работа 14** | Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы. |  | **2/88** |  |  |
| **Лабораторная работа 15** | Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы. |  | **2/90** |  |  |
| **Лабораторная работа 16** | Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного сырья. |  | **2/92** |  |  |
| **Лабораторная работа 17** | Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного сырья. |  | **2/94** |  |  |
| **Раздел 7.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | |  |  |  |  |
| **Темы** | **Содержание** |  |  |  |  |
| **Тема 7.1.**  Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика  2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями  3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа. | **2/96** |  |  |  |
| **Тема 7.2.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов. | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)  2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания | **2/98** |  |  |  |
| **Практическое занятие № 23** | Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. |  | **2/100** |  |  |
| **Практическое занятие № 24** | Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания |  | **2/102** |  |  |
| **Лабораторная работа № 18** | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном виде. |  | **2/104** |  |  |
| **Лабораторная работа № 19** | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде. |  | **2/106** |  |  |
| **Лабораторная работа № 20** | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном (с соусом и без) виде. |  | **2/108** |  |  |
| **Лабораторная работа № 21** | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде. |  | **2/110** |  |  |
| **Тема 6.3.**  Приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)  2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.  3. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания,  типов питания  4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  5. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **2/112** |  |  |  |
| **Практическое занятие № 25** | Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре. |  | **2/114** |  |  |
| **Практическое занятие № 26** | Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. |  | **2/116** |  |  |
| **Лабораторная работа № 22** | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика |  | **2/118** |  |  |
| **Лабораторная работа № 23** | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика |  | **2/120** |  |  |
|  | **Консультация** | **2/122** |  |  |  |
|  | **Экзамен** | **6/128** |  |  |  |
|  | **Всего:** | **128** |  |  |  |
| Учебная практика | |  |  |  |  |
| Производственная практика | |  |  |  |  |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для   транспортирования.   1. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 2. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 3. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | **396** |  |  |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы   
по профессии.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020.
9. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. Москва: Академия, 2016. – 282с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
12. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
13. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.
14. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
16. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.
17. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
18. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
20. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

**3.2.2. Основные электронные издания**

**1.** Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.