

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
профессионального модуля**

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Сураж

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности:

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*(ФГОС СПО приказ № 1565 от 9 декабря 2016 года).*

**Организация-разработчик:** ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

**Разработчик:** *Мисник Л. М., преподаватель профессионального цикла*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа (далее программа) учебной практики является частью основной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар»

### Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь**:

<i><b>ВД</b></i>	<i><b>Требования к умениям</b></i>
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
	-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования
	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ;
	-использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	-организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	
УП.01	Учебная практика Итоговый контроль: Дифференцированный зачет	72

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): *Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

### 2.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
ПК1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### 2.2. Перечень общих компетенций

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем производственной практики</i>	<i>Кол-во часов по темам</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>	<b>5</b>
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	<b>ПМ. 01 Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>–организация рабочего места;</li> <li>–выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>–расчет сырья;</li> <li>–механическая кулинарная обработка сырья;</li> <li>-обеспечение контроля– порционирования(комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</li> </ul> </li> <li>- Организация рабочего места для</li> </ul>	<p><b>Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</b></p> <p><b>Тема 1.1</b> Инструктаж по охране труда, технике безопасности. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка. Освоение правил безопасности эксплуатации. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы: фаршированная щука, фаршированный судак.</p> <p><b>Тема 1.2</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы: карп фаршированный гречневой кашей, рулет из морского языка</p> <p><b>Тема 1.3</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе рыбы: рыбное филе, фаршированное шпинатом; котлеты оригинальные.</p> <p><b>Тема 1.4</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе рыбы: зразы донские, рулет</p>	<p><b>24</b></p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

		<p>механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>-Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, охраны труда.</p> <p>-Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них</p> <p>– Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p> <p>– Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты</p> <p>– Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд</p>	<p>по домашнему, тельное.</p> <p><b>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</b></p> <p><b>Тема 2.1.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса крупным куском: ростбиф, мясо шпигованное.</p> <p><b>Тема 2.2.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса крупным куском: карбонат, рулет из лопатки нефаршированный.</p> <p><b>Тема 2.3.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированного мяса: грудинка фаршированная кашей, грудинка фаршированная рисом и печенью.</p> <p><b>Тема 2.4.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированного мяса: рулет из фаршированной лопатки, рулет из свинины.</p> <p><b>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции</b></p> <p><b>Тема 3.1.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: фаршированные тушки целиком, курица фаршированная целиком (галантин).</p> <p><b>Тема 3.2.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: цыпленок фаршированные рисом, грибами; курица фаршированная.</p> <p><b>Тема 3.3.</b></p>	<p>24</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>24</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
--	--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд</li> <li>-Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для полуфабрикатов сложного ассортимента</li> <li>– Приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд</li> <li>-Обработка и подготовка мяса</li> <li>– Обработка и подготовка тушек ягнят, молочных поросят для приготовления сложной кулинарной продукции: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка</li> <li>-Приготовления полуфабрикатов из домашней птицы</li> </ul>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: фаршированный рулет из мякоти, рулет из курицы, фаршированные куриные ножки</p> <p><b>Тема 3.4.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: кнельная масса и изделия из нее, котлеты из филе фаршированные, суфле из птицы.</p>	6
<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>	<b>72</b>			<b>72</b>

### 3.2. Содержание учебной практики

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики</i>	<i>Содержание производственных занятий</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Элементы формируемых компетенции</i>
1	2	3	4
<b>ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			
Виды работ	<ul style="list-style-type: none"> <li>–организация рабочего места;</li> <li>–выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>–расчет сырья;</li> <li>–механическая кулинарная обработка сырья;</li> <li>- приготовление полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента</li> <li>-охлаждение и замораживаниеполуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</li> <li>-хранение свежеприготовленных,охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> </ul>		
<b>Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 1.1</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы: фаршированная щука, фаршированный судак.	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Инструктаж по охране труда, технике безопасности. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка. Освоение правил безопасности эксплуатации. Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы. Механическая кулинарная обработка сырья Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы: фаршированная щука, фаршированный судак. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	<b>6</b>	ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Тема 1.2</b> Организация	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	

процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы	1.	Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка сырья Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы: карп фаршированный гречневой кашей, рулет из морского языка. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Тема 1.3.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе рыбы	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из филе рыбы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка сырья Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы: рыбное филе, фаршированное шпинатом; котлеты оригинальные. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Тема 1.4.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе рыбы	<b>Содержание</b>			
		Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из филе рыбы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка сырья Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы: зразы донские, рулет по домашнему, тельное. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса крупным куском	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из мяса крупным куском Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса. Механическая кулинарная обработка сырья. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса крупным куском: ростбиф, мясо шпигованное. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Тема 2.2.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса крупным куском	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
		Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из мяса крупным куском Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса. Механическая кулинарная обработка сырья. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса крупным куском: карбонат, рулет из лопатки нефаршированный. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11

<b>Тема 2.3.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированного мяса	<b>Содержание</b> Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из фаршированного мяса. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса. Механическая кулинарная обработка сырья. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из фаршированного мяса: грудинка фаршированная кашей, грудинка фаршированная рисом и печенью. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Тема 2.4</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированного мяса	<b>Содержание</b> Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из фаршированного мяса. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса. Механическая кулинарная обработка сырья. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из фаршированного мяса: рулет из фаршированной лопатки, рулет из свинины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	<b>Содержание</b> <b>1</b> Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке домашней птицы. Механическая кулинарная обработка сырья. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы: фаршированные тушки целиком, курица фаршированная целиком (галантин). Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		<b>6</b>	ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Тема 3.2.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	<b>Содержание</b> <b>1</b> Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке домашней птицы. Механическая кулинарная обработка сырья. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы: цыплята фаршированные рисом, грибами; курица фаршированная. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		<b>6</b>	ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Тема 3.3.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	<b>Содержание</b> Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке домашней птицы. Механическая кулинарная обработка сырья. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из		<b>6</b>	ПК 1.1-1.4 ОК 1-11

		домашней птицы: фаршированный рулет из мякоти, рулет из курицы, фаршированные куриные ножки. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
<b>Тема 3.4.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
		Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке домашней птицы. Механическая кулинарная обработка сырья. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы: кнельная масса и изделия из нее, котлеты из филе фаршированные, суфле из птицы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>			<b>72</b>	

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

##### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Программа учебной практики реализуется в учебных кабинетах: «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», в кулинарной лаборатории, в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

##### **Оборудование цеха и рабочих мест цеха: ЗОНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

**Весомизмерительное оборудование:** весы настольные электронные

**Тепловое оборудование:** пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница

**Холодильное оборудование:** шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

**Механическое оборудование:** блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:** овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

**Вспомогательное оборудование:** стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна трехсекционная

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:** функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), таяпка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

**Расходные материалы:** пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

## **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### **Для студентов:**

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с

### **Для преподавателей:**

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ,2018.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и со- держанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2000. – 615 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский.– 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с.

### **Электронные издания:**

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Фе- дерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

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

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

7.

[http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

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

## 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	самостоятельная работа, экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики и результатов деятельности
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	самостоятельная работа, экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики и результатов деятельности
оценивать их качество и соответствиетехнологическим требованиям;	самостоятельная работа, экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики и результатов деятельности
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	самостоятельная работа, экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики и результатов деятельности
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	самостоятельная работа, экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики и результатов деятельности
Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	самостоятельная работа, экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики и результатов деятельности

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	самостоятельная работа, экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики и результатов деятельности
организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

