

Министерство образования и науки Мурманской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Мурманской области  
«Оленегорский горнопромышленный колледж»

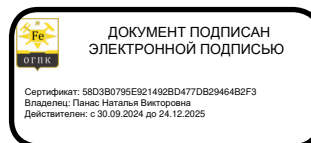
УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебно-производственной работе

\_\_\_\_\_ Н.В.Панас

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Учебной

УП 01.01

Профессиональный модуль

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, с учётом Примерной основной образовательной программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждено протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01.

**РАЗРАБОТЧИК (-И):**

преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» Колесникова Надежда Павловна

**РАССМОТРЕНА**

На заседании методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № 1 от 23.09. 2022 г.

Рабочая программа рекомендована к переутверждению на \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ учебный год с изменениями (лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе)

**РАССМОТРЕНА**

на заседании методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **43.01.09 Повар, кондитер**

#### **1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Рабочая программа учебной практики УП 01.01 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика входит в состав ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Освоение учебной практики предшествует изучению общепрофессиональных дисциплин: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.05 Основы калькуляции и учёта, ОП.06 Охрана труда.

Рабочая программа воспитания реализуется интегрированно через содержание практики, планируемые результаты рабочей программы воспитания находят отражение в воспитательных целях каждого занятия. Занятия реализуются в форме практической подготовки.

#### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения практики:**

В рамках изучения учебной практики обучающиеся должны освоить основной вид деятельности ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

##### **1.2.1. 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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.2.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
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 и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной практики: 144 часа.**

## 2.1. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
	2	3
<b>Раздел 1 Организация приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	Проведение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности. Формы организации труда, режим работы и правила внутреннего распорядка на учебной практике. Проведение первичного инструктажа правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним на рабочем месте. Проведение первичного инструктажа правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним на рабочем месте. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания. Требования профессионального стандарта к работникам предприятий общественного питания. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.	6
<b>Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов и подготовка к реализации</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов и подготовка к реализации.	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, подготовки к реализации. Освоение приемов оценки наличия, проверки годности традиционных видов овощей и грибов, пряностей органолептическим способом.	8
	Освоение приемов измельчения пряностей и приправ вручную и механическим способом. Освоение приемов нарезки вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей и грибов.	6
	Освоение приемов обработки различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Освоение приемов оценки качества обработанных овощей и грибов, органолептическим способом;	8
	Освоение приемов охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных овощей и грибов. Освоение приемов хранения обработанных овощей и грибов, предохранение от потемнения	8



<b>Тема 2.2.</b> Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья и подготовка к реализации.	<p>обработанные овощи и грибы, удаление излишней горечи. Освоение приемов порционирования обработанных овощей и грибов по группам и приготовление полуфабрикатов из них.</p>	
	<p>Освоение приемов изменения закладки продуктов в соответствии с процентом отходов при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	8
	<p>Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, подготовки к реализации.</p>	6
	<p>Освоение приемов проверки органолептических показателей, качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Освоение приемов размораживания мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья.</p>	6
	<p>Освоение приемов обработки рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую).</p>	8
	<p>Освоение приемов измельчения пряностей и приправ вручную и механическим способом для приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	8
	<p>Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p>	8
	<p>Освоение приемов охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанной рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	6
	<p>Освоение приемов хранения обработанной рыбы, и полуфабрикаты из неё в охлажденном и замороженном виде.</p>	6

<b>Тема 2.3.</b> Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, и подготовка к реализации.	Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, и подготовки к реализации.	8
	Освоение приемов проведения заправки тушек домашней птицы, дичи, подготовки к последующей тепловой обработке.	8
	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без хлеба.	8
	Освоение приемов приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	6
	Освоение приемов размораживания, обработки, подготовки различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика Освоение приемов измельчения пряностей и приправ вручную и механическим способом для приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	6
	Освоение приемов приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролик. Освоение приемов проведения заправки тушек домашней птицы, дичи, подготовки к последующей тепловой обработке.	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет		8
		<b>ВСЕГО:</b> 144

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной практики

Реализация учебной практики требует наличия лаборатории «Учебный кулинарный - кондитерский цех»;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Эл.плита 4-х комфорочная ЭП-4Т-У27-51-35-3523-81
  2. Рыбоочиститель
  3. Холодильник «Норд»
  4. Весы настольные электронные МИДЛ ТВ (до 3кг)
  5. Микроволновая печь.
  6. Электромясорубка
  7. Шкаф шоковой заморозки
  8. Машина для вакуумной упаковки;
  9. Овоскоп;
  10. Нитраттестер;
  11. Производственные столы.
- ✓ - мусат для заточки ножей.
  - ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
  - ✓ ножи поварской тройки;
  - ✓ набор инструментов для карвинга;
  - ✓ щипцы универсальные;
  - ✓ лопатки (металлические, силиконовые);
  - ✓ венчик;
  - ✓ ложки;
  - ✓ мерный стакан;
  - ✓ сито;
  - ✓ шенуа;
  - ✓ половник;
  - ✓ таяпка;
  - ✓ тендрайзер ручной;
  - ✓ пинцет;
  - ✓ миски из нержавеющей стали;
  - ✓ набор кастрюль;
  - ✓ набор сотейники;
  - ✓ набор сковород;
  - ✓ ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
  - ✓ функциональные емкости из нержавеющей стали;
  - ✓ корзины для отходов;
  - ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
  - ✓ пергамент, фольга;
  - ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
  - ✓ контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
  - ✓ перчатки силиконовые.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### Основные печатные и электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. 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: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155681> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147322> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный //

Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148957> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. 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.

14. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство BBPG, 2007. — 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. — 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — М.: Академия, 2010. — 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. — М.: Академия, 2010. — 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-

01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.

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

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,

построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.

8. 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.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015. 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013. 808с.

11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997. 560 с.

13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

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

15. 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].

16. 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.

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

18. 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

19. 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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Имеет практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	<p><b>Формы контроля обучения:</b> – практические задания по работе по плану</p> <p><b>Формы оценки</b> - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</p> <p><b>Методы контроля направлены на</b> проверку умения обучающихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных.</p> <p><b>Методы оценки результатов обучения:</b> – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля</p>
Имеет практический опыт выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	
Имеет практический опыт соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.	
Имеет практический опыт упаковки, складирования неиспользованных продуктов.	
Имеет практический опыт порционирования(комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Имеет практический опыт ведения расчетов с потребителями	
Умеет рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.	
Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.	



<p>Умеет выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
<p>Умеет порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	

## 5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

5.1. Дополнения и изменения к рабочей программе на \_\_\_\_\_ учебный год по \_\_\_\_\_ практике

В рабочую программу внесены следующие дополнения/изменения:

---

---

---

---

Дополнения и изменения в рабочей программе обсуждены на заседании МК

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_ ).

5.2. Дополнения и изменения к рабочей программе на \_\_\_\_\_ учебный год по \_\_\_\_\_ практике.

В рабочую программу внесены следующие дополнения/ изменения:

---

---

---

---

Дополнения и изменения в рабочей программе обсуждены на заседании МК

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_ ).

