



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии СПО
43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 6
от «15» февраля 2019 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
 О.Н. Толоконникова
«15» февраля 2019 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 01. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчики:

Петрова О.Л., мастер производственного обучения

Лужникова О.И. мастер производственного обучения

п/п	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 01. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565 (с изм. и доп.) и профессионального стандарта Повар (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики профессионального модуля

Производственная практика служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных модулей.

Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а также технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.
- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

1.3. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Студент, освоивший Профессиональные модули должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

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.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональными компетенциями (ПК):

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, 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.

2. Структура и содержание производственной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

2.1. Структура производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты <p>Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирования (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. <p>Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по</p>	180	3

безопасности обработанного сырья и готовой продукции	
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	43
Тема 1. Знакомство с предприятием, Инструктаж по безопасным условиям труда, технике безопасности, организации рабочего места при выполнении работ в условиях производства.	7
Тема 2. Организация рабочих мест для механической кулинарной обработки овощей, грибов.	7
Тема 3. Организация рабочих мест для механической кулинарной обработки рыбы поступающей на производство и нерыбных продуктов моря.	7
Тема 4. Организация рабочих мест для механической кулинарной обработки мяса.	7
Тема 5. Организация рабочих мест для механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика.	8
Тема 6. Выполнение комплексных работ по организации рабочих мест для механической кулинарной обработки в заготовочных цехах.	7
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из овощей	43
Тема 7. Выполнение процессов механической кулинарной обработки клубнеплодов, в соответствии с технологическим процессом, для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7
Тема 8. Выполнение процессов механической кулинарной обработки корнеплодов в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7
Тема 9. Выполнение процессов механической кулинарной обработки луковых и капустных овощей в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7
Тема 10. Выполнение процессов механической кулинарной обработки плодовых овощей, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	8
Тема 11. Выполнение процессов механической кулинарной обработки и подготовки грибов в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7
Тема 12. Выполнение комплексных работ механической кулинарной обработки в	7

соответствии с технологическим процессом для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы	43	
Тема 13. Выполнение процессов механической кулинарной обработки и подготовки чешуйчатой рыбы в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
Тема 14. Выполнение процессов механической кулинарной обработки некоторых видов рыбы, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
Тема 15. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	8	
Тема 16. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
Тема 17. Выполнение процессов механической кулинарной обработки нерыбных продуктов моря, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
Тема 18. Выполнение комплексных работ механической кулинарной обработки в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Порционирование изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования	7	
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	51	
Тема 19. Выполнение процессов механической кулинарной обработки мяса, в соответствии с технологическим процессом, для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
Тема 20. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	8	
Тема 21. Выполнение механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
Тема 22. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
Тема 23. Выполнение процессов механической кулинарной обработки мясной котлетной массы, в соответствии с технологическим процессом для блюд,	7	

	кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		
	Тема 24. Выполнение процессов механической кулинарной обработки субпродуктов, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 25. Дифференцированный зачет	8	
Итого III		180	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат - 1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающемся - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- гриль сламандр - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный - 1 шт.;
- шкаф морозильный - 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- гранитор;
- охлажденный прилавок - витрина - 1 шт.;
- фризер - 1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой - 1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;

- овощерезка - 1 шт.;
 - миксер для коктейлей - 1 шт.;
 - привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
 - соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
 - кофемолка - 1 шт.;
 - лампа для карамели - 1шт.;
 - аппарат для темперирования шоколада - 1шт.;
 - стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;
 - сифон – 3 шт.;
 - газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
 - барная станция для порционирования соусов – 1 шт.;
 - набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
 - овоскоп-1шт.;
 - нитротестер – 1 шт;
 - машина посудомоечная - 1 шт.;
 - стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
 - стеллаж передвижной - 2 шт;
 - моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
 - гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
 - набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
 - набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
 - сковорода - 15 шт.;
 - сковорода гриль - 5 шт.;
 - набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
 - подставка для разделочных досок - 15 шт.;
 - мерный стакан - 15 шт.;
 - венчик -15 шт.;
 - миски нержавеющая сталь - 45 шт.;
 - сито - 15 шт.;
 - шенуа -15 шт.;
 - лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
 - половник - 7 шт.;
 - шумовка - 5 шт.;
 - шипцы кулинарные универсальные - 5 шт;
 - шипцы кулинарные для пасты -2 шт;
 - набор ножей «поварская тройка» - 15 шт;
 - насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
 - набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
 - корзина для мусора - 4 шт.
- Учебный кондитерский цех:
- весы настольные электронные -15 шт.;
 - пароконвектомат - 1шт.;

- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- подовая печь для пиццы – 1 шт.;
- расстоечный шкаф – 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные -7 шт.;
- фритюрница – 1 шт.;
- электроблинница-1шт.;
- шкаф холодильный -1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- фризер - 1 шт.;
- тестораскаточная машина настольная – 1 шт.;
- планетарный миксер (с венчиками: пудковый, плоскорешетчатый, спиральный) – 2 шт.;
- тестомесильная машина (настольная) - 1 шт.;
- миксер (погружной) -1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- куттер - 2 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- пресс для пиццы - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
- сифон - 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;
- термометр инфрокрасный - 1 шт.;
- термометр со щупом - 2 шт.;
- аэрограф;
- овоскоп - 1 шт.;
- нитроттестер – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная -1 шт.;
- производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;
- производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.;
- производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;
- моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;
- стеллаж передвижной - 1 шт.;
- дежи к тестомесильной машине - 2 шт.;
- дежи к миксерам – 4 шт.;
- миски из нержавеющей стали – 3 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;
- кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;
- сковорода - 7 шт.;

- разделочные доски (пластик): белая – 1 шт.;
- подставка для разделочных досок;
- миски полусферические - 2 шт.;
- мерный стакан – 1 шт.;
- противни – 10 шт.;
- перфорированные противни для багетов - 4 шт.;
- венчик - 1 шт.;
- сито - 1шт.;
- шенуа - 1 шт.;
- лопатки - 2 шт.;
- щипцы универсальные -5 шт.;
- сребки пластиковые - 10 шт.;
- скребки металлические - 4 шт.;
- кисти силиконовые - 10 шт.;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;
- формы для саваренов - 4 шт.;
- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - 30 шт.;
- нож - 1 шт.;
- нож пилка (300 мм)-2 шт.;
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;
- кондитерские мешки - 1 шт.;
- насадки для кондитерских мешков -2 комплекта.;
- ножницы - 7 шт.;
- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;
- кондитерские гребенки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта;
- формы для конфет - 4 шт.;
- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;
- набор мерных ложек - 3 шт.;
- скалки рефленные - 5 шт.;
- скалки - 1 шт.;
- делитель торта - 3 шт.;
- терки - 3 шт.;
- трафареты - 5 шт.;
- решетка с поддоном для глазирования -2 шт.;
- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;
- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;

- перчатки для карамели - 2 шт.;
- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;
- подставки для тортов - 7 шт.;
- набор выемок - 2 комплекта;
- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;
- подносы - 8 шт.;
- дуршлаг - 4 шт.;
- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.;
- корзина для мусора - 4 шт.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. 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].
2. 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].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
10. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. 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.
12. 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.
13. 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
14. 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»].
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум/ И.В. Васильева. - М.: Юрайт, 2016. - 414 с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник – М.: ОИЦ «Академия», 2018

3. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания – М.: ОИЦ «Академия», 2018
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: ОИЦ «Академия», 2018
5. Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания – М.: ОИЦ «Академия», 2018
6. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для сту. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – 2-е изд., стер. – М.: Издательской цент «Академия», 2015. - 192 с.

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие. -2-е изд., испр. и доп.-М.: Юрайт, 2017. - 248 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 374 с.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1 учебное пособие- 6-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. - 112 с.
4. Мальчикова И.Г. Кулинария: учебное пособие. - М.: Альфа-М; ИНФРА - М, 2008. - 368 с.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2008. - 321 с.
6. Шатун Н.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. - 2-е изд., испр. - М.: «Академия», 2008. - 320 с.
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2008. - 160 с.
8. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред, проф. образования: учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2008. - 272 с.
9. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для НПО. - М.: Академия, 2007. - 272 с.
10. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов учебное пособие. -2-е изд., испр. - М.: Академия, 2007. -96 с.

Информационные ресурсы:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
4. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.100menu.ru
5. Полуфабрикаты из говядины: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [vitameal.ru>cook.php?t=c24](http://vitameal.ru/cook.php?t=c24)
6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [smirnovsm.com>myaso/ptica...polufabrikatov.html](http://smirnovsm.com/myaso/ptica...polufabrikatov.html)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и
дополнения не вносились

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

для студентов набора 2019, 2020, 2021 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	Раздел 1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля, п. 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	Изложить в следующей редакции ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

		предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
--	--	---	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

для студентов набора 2019, 2020, 2021, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год изменения и дополнения не вносились

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации и программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	Соблюдение требования ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (п.4.3.4

		<p>https://urait.ru/bcode/491865</p> <p>2) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513899</p> <p>3) Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Н.И. Г. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2015. - 736 с. - ISBN 978-5-904406-15-8. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/356276/reading - Текст: электронный.</p>	
--	--	---	--