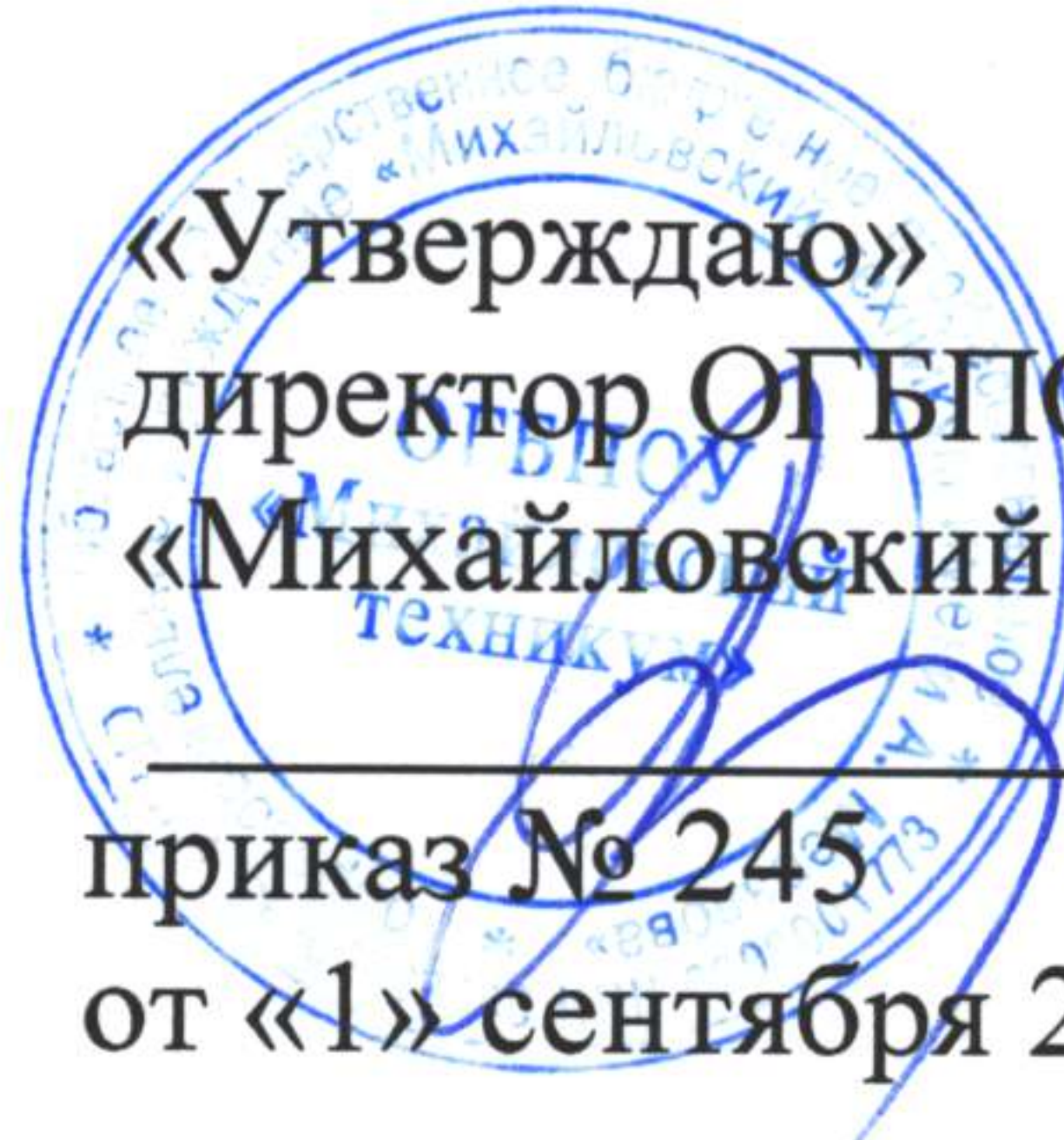


Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

Согласовано
ИП Усачева
Светлана Александровна
Пышечная №1
С. А. Усачева
«29» августа 2025 г.



«Утверждаю»
директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
С. А. Грибов
приказ № 245
от «1» сентября 2025 г.



Принято
на заседании
Педагогического совета
Протокол №1
от «29» августа 2025 г.

Рассмотрено
на заседании МЦК
дисциплин профцикла
протокол № 1
от «28» августа 2025 г.

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

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

Михайлов, 2025 г.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента" разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

Разработчики:

Левина Н.Н.– мастер производственного обучения

Мещанинова Н.М.- мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	3
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики	7
2.2. Структура производственной практики	7
2.3. Содержание производственной практики	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	Error! Bookmark not defined.
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение	Error! Bookmark not defined.
3.3. Общие требования к организации производственной практики	19
3.4. Кадровое обеспечение процесса производственной практики	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

<i>ПП.01 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	<i>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	<i>МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>
--	--	---

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого

	производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР1. Понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны;

ЛР2. осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Рязанской области;

ЛР3. осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность;

ЛР4. обладающий сформированными представлениями значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

ЛР5. демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности;

ЛР6. использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;

ЛР7. демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности;

ЛР8. применяющий знания о нормах выбранной специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;

ЛР9. готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли; обладающий знаниями технической эксплуатации обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках специальности;

ЛР10. обладающий знаниями технической эксплуатации обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках специальности

обладающий знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках специальности понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью обладающий опыт участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности обладающий знаниями в области прикладной механики, электроники, информатике, инженерной графике, технических науки технологий;

ЛР11. проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»,

1.2 Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт/ умения
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Профессиональные навыки повара по полуфабрикатам / технолога по сырью Организация рабочего процесса и безопасность – Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья и материалов в соответствии с регламентами и технической документацией. – Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм, техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда. – Обеспечение своевременной уборки, рационального размещения оборудования и соблюдения стандартов чистоты. – Контроль утилизации непищевых отходов. 2. Управление ресурсами и поставками по количеству и качеству. – Оценка наличия сырья, составление заявок, контроль поставок – Организация упаковки, маркировки, складирования и хранения сырья и полуфабрикатов с учётом ХАССП, сроков и товарного соседства.

	– Контроль рационального использования ресурсов, минимизация отходов.
	3. Работа с сыром – Оценка качества, безопасности, зрелости, сортности и кондиции сырья (включая экзотические и региональные виды). – Распознавание недоброкачественных продуктов. – Подготовка сырья: размораживание, вымачивание, замачивание, очистка, нарезка. – Выбор методов обработки в зависимости от вида, размера и кулинарного назначения сырья.
	4. Приготовление и контроль полуфабрикатов – Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента для горячих и холодных блюд с соблюдением технологических режимов. – Применение техник шпигования, фарширования, формования, панирования, нарезки вручную. – Соблюдение сочетаемости и взаимозаменяемости ингредиентов, правильное использование специй и приправ. – Проверка качества готовых полуфабрикатов перед упаковкой и комплектованием. – Применение ресурсосберегающих методов порционирования и комплектации.
	5. Разработка и адаптация рецептов – Разработка и корректировка рецептов полуфабрикатов (включая авторские и адаптированные) под потребности клиентов, сезонность и форматы обслуживания. – Подбор продуктов, ароматических и красящих веществ с учётом безопасности и баланса вкусовых компонентов. – Выбор формы и текстуры полуфабрикатов с учётом способа дальнейшей термической обработки. – Расчёт массы сырья и выхода готовых полуфабрикатов с учётом норм потерь. – Проведение проработки рецептов, анализ результатов, оформление актов. – Представление новинок руководству, проведение мастер-классов и презентаций.
	6. Управление и координация – Распределение задач среди персонала с учётом квалификации. – Обучение и демонстрация безопасных приёмов работы с оборудованием и инструментами. – Контроль соблюдения нормативно-технической документации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП. 01	108	Концентрированно	2 / 4

2.2 Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
ПП. 01 ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				108
ПК. 1.1. ПК. 1.2. ПК. 1.3. ПК. 1.4.	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабриката в из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции	1.Ознакомление с предприятием общественного питания, организация цехов; организация рабочих мест. 2.Организация и оценка качества, обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов 3.Организация и оценка качества, обработка и нарезка капустных, луковых, плодовых овощей 4.Подготовка к фаршированию белокочанной капусты, приготовление голубцов, шницеля, капустных шариков. Подготовка к фаршированию перца, баклажанперца, баклажан	Тема 1.1. Организация процесса подготовки овощей, плодов и грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				24
ПК. 1.1. ПК. 1.2. ПК. 1.3. ПК. 1.4.	Раздел 2. Организация процесса обработки и приготовления полуфабриката в из рыбы, морепродуктов и ракообразных	1.Размораживание и вымачивание рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы для использования в целом и пластованном виде. 2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки, тушения и запекания. 3.Приготовление порционных	Тема 1.2. Организация процесса подготовки рыбы, нерыбных морепродуктов, ракообразных и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24

		кусков из обработанной рыбы: стейки «кругляши», «медальон», «бабочка», рулетики 4.Приготовление рыбной котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из нее. 5. Обработка нерыбных морепродуктов и ракообразных . Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				24
ПК. 1.1. ПК. 1.2. ПК. 1.3. ПК. 1.4.	Раздел 3. Организация процесса обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса	1.Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов 2.Приготовление.крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины и телятины 3.Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины, 4.Приготовление фаршированных крупнокусковых, порционных, полуфабрикатов из говядины свинины, баранины 5.Приготовление мясной рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из нее	Тема 1.3. Организация процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	30
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				30
ПК. 1.1. ПК. 1.2. ПК. 1.3. ПК. 1.4.	Раздел 4. Организация процесса обработки и приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика	1.Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса домашней птицы. Заправка тушек домашней птицы, подготовка к последующей тепловой обработке 2.Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы 3.Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из кролика 4. .Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из дичи 5.Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	Тема 1.4. Организация процесса подготовки сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	30
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				30

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП. 01 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		108
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции		24
Тема 1.1. Организация процесса подготовки овощей, плодов и грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	24
	Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления. Технологический процесс механической обработки овощей и грибов (приемка, кратковременное хранение, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезание). Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6
	Определение качества сырья. Подготовка сырья для приготовления. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6
	Определение качества сырья. Подготовка сырья для приготовления. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления. Кулинарная обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6
	Определение качества сырья. Подготовка сырья для приготовления.. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из овощей. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6
Раздел 2. Организация процесса обработки и приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных		24
Тема 1.2. Организация процесса подготовки рыбы, нерыбных морепродуктов,	Содержание	24
	Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления.	6

ракообразных и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных (оттаивание, вымачивание, очистка, разделка). Обработка рыбы для использования в целом и пластованном виде. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	
	Определение качества сырья. Подготовка сырья для приготовления. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления. Приготовление полуфабрикатов из рыбы (порционные, мелкокусковые, изделия) для сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6
	Определение качества сырья. Подготовка сырья для приготовления. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы для сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6
	Определение качества сырья. Подготовка сырья для приготовления. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов и ракообразных для сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6
Раздел 3. Организация процесса обработки и приготовление полуфабрикатов из мяса		30
Тема 1.3. Организация процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	30
	Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления. Механическая кулинарная обработка мяса и субпродуктов (размораживание, обмывание, обсушивание, деление на части, обвалка, жиловка и зачистка). Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6
	Определение качества сырья. Подготовка сырья для приготовления. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления. Приготовление полуфабрикатов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) из мяса говядины и телятины для сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6
	Определение качества сырья. Подготовка сырья для приготовления. Организация рабочих мест, подбор оборудования,	6

	инвентаря для приготовления. Приготовление полуфабрикатов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) из мяса свинины и баранины для сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	
	Определение качества сырья. Подготовка сырья для приготовления. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления. Приготовление полуфабрикатов (рубленая и котлетная масса) из мяса свинины и баранины для сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6
	Определение качества сырья. Подготовка сырья для приготовления. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6
Раздел 4. Организация процесса обработки и приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика		24
Тема 1.4. Организация процесса подготовки сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	24
	Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика (размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, промывание, обсушивание). Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6
	Определение качества сырья. Подготовка сырья для приготовления. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления. Приготовление полуфабрикатов (целые тушки, подготовленные к тепловой обработке; порционные, мелкокусковые) из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6
	Определение качества сырья. Подготовка сырья для приготовления. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления. Приготовление полуфабрикатов (изделия из котлетной и кнельной массы) из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6
	Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления. Организация рабочих мест, подбор оборудования,	6

	инвентаря для приготовления. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. *Самородова И.П.*. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.П. Самодурова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -192 с.,[16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6168-2

2. *Иванова, Е. Е.* Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539372>

3. *Антипова, Л. В.* Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией

4. *Л. В. Антиповой.* — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540715>

5. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539167>

6. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538040>

7. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541786>

8. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541786>

9. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 277 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18297-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534739>

10. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544164> сайт].

11. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 330 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544500>

12. *Ким, И. Н.* Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 229 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07782-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538297>

13. *Батраева, Э. А.* Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384>

14. Организация производства : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544926>

15. *Мокий, М. С.* Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под редакцией М. С. Мокия. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13970-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536608>

16. *Борисов, Е. Ф.* Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536597>

17. *Борисов, Е. Ф.* Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/536597>

18. *Карнаух, Н. Н.* Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536603>

19. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17183-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537806>

20. *Сафонов, А. А.* Охрана труда : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 485 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18090-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545007>

21. *Каракеев, В. И.* Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеев, И. М. Никулина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17843-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536668>

22. *Беляков, Г. И.* Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 641 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17728-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537858>

23. *Резчиков, Е. А.* Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17400-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542696>

24. *Ким, И. Н.* Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт,

2024. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538525>

25. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541786>

26. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540715>

3.2.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2019. — 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. -III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III, 11 с.
8. 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.
9. 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.

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. Профессиональный стандарт 33.010 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

12. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

13. 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].

14. 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].

15. 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.

16. 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

17. 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:

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию общественного питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 1008с.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. для предприятий общественного питания /Авт.-сост.:А.И.Сдобнов, В.А.Цы М.И Пересечный.- К.: А.С.К.,2005г – 656 с.:ил.

20. 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.

3.2.3. Основные электронные издания

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.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. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>

5. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [www. 100 menu. Ru](http://www.100menu.ru)

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	– разрабатывает ассортимент полуфабрикатов; – разрабатывает, адаптирует рецептуры полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; – организует и проводит подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество, безопасность, обрабатывает различными методами экзотические и редкие виды сырья, приготавливает полуфабрикаты сложного ассортимента; – упаковывает, хранит готовую продукцию и обработанное сырье с учетом требований к безопасности; – контролирует качество и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов; – контролирует хранение и расход продуктов	аттестационный лист, дневник – отчет по практике студента, содержащий практический опыт, полученный на практике