

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

программы подготовки специалистов среднего звена

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Очная форма обучения

Владивосток 2022

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

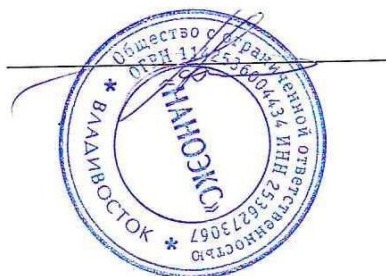
Разработчик(и): Царёва О.И., мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2022 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Согласована:



Гаффоров Ж. С., директор ООО «Наноэкс»

Ф.И.О., должность, место работы

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
- 2 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ООП СПО**
- 3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
- 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**
- 6 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ И ПО ПОДГОТОВКЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ**
- 7 ПРИЛОЖЕНИЯ**
  - Приложение А. Макет направления на практику
  - Приложение Б. Макет индивидуального договора на практику
  - Приложение В. Макет индивидуального задания на практику
  - Приложение Г. Пример оформления дневника практики
  - Приложение Д. Рекомендации к оформлению отчета по практике
  - Приложение Е. Образец оформления титульного листа отчета по практике
  - Приложение Ж. Макет аттестационного листа
  - Приложение З. Макет характеристики на студента

## **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

### **1.1 Место практики в структуре основной образовательной программы**

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основной образовательной программы (далее ООП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Практика проводится в 3 семестре, трудоёмкость составляет 72 часов, 2 неделю.

Форма контроля - дифференцированный зачёт.

Форма проведения практики – рассредоточено.

### **1.2 Цель и задачи практики**

Целью учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами практики являются: формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задачами практики являются:

- формирование умений организовывать процесс приготовления кулинарной продукции в производственных цехах;
- изучение организационной структуры;
- освоение производственных процессов производства на рабочих местах цехов;
- приобретение опыта по оформлению технологической документации;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при организации производственного процесса приготовления кулинарной продукции;
- развитие интереса и способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

## **2 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ООП СПО**

В соответствии с основным видом деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, к которому готовятся выпускники, в результате прохождения практики, обучающиеся должны продемонстрировать следующие результаты обучения:

**иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

**уметь:**

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

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты

В результате прохождения практики у обучающихся формируются общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК), соответствующие основному виду деятельности:

Код компетенции	Формулировка компетенции
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 языке
<b>Основной вид деятельности:</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Этапы прохождения практики

Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, структурированное по разделам и видам работ с указанием основных действий и последовательности их выполнения, приведено в таблице.

Этап практики <sup>1</sup>	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Виды работ <sup>2</sup>	Количество часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Подготовительный	- организация рабочего места; - выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; расчет сырья; механическая кулинарная обработка сырья; приготовление блюд, сервировка, оформление, подача.	6	ПК 1.1.
Основной (экспериментальный)	- Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов. Замачивание	6	ПК 1.1.-1.4.

	<p>сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию.</p> <p>- Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>		
	<p>- Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Пластование рыбы. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления экзотических и редких видов рыб.</p> <p>- Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	6	
	<p>- Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, очистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p> <p>- Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	6	
	<p>- Методы обработки и подготовки рыбы и нерыбного сырья: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.</p>	6	
	<p>- Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	6	
	<p>- Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса и приготовления полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Требования</p>	6	

	к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	- Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	6	
	- Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов. Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из нее. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из кролика и пернатой дичи.	6	
	Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе фудпейринга, SousVide: упаковка, вакуумное маринование. Требования к безопасности приготовления, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с применением технологии SousVide. Технология Smokinggun. Копчение SmokingGun. Требования техники безопасности, эксплуатации, санитарные требования при работе с коптильным пистолетом. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Техника безопасности и правила эксплуатации. Способы приготовления с использованием термомиксинга: варка, жарка, запекание, тушение, пар, пассерование, бланширование, измельчение, рубка и перемолка, взбивание, карамелизация. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	6	
Заключительный	1. Обобщение полученных материалов	6	
	2. Подготовка и оформление отчета о практике		
	3. Защита отчета по практике		
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

<sup>1</sup> *примерные названия этапов*

<sup>2</sup> *указываются в соответствии с рабочей программой профессионального модуля*

### 3.2 Задания на практику (примерные)



Задания на практику разрабатываются в соответствии с планируемыми результатами обучения.

1. Общая характеристика предприятия.

2. Организация рабочего места.

1.2 Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов.

4. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.

5. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных.

6. Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление сложных полуфабрикатов.

7. Механическая кулинарная обработка и подготовка для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят.

8. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.

9. Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов. Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из нее.

10. Техника безопасности и правила эксплуатации оборудования на рабочем месте.

11. Способы приготовления с использованием термомиксинга: варка, жарка, запекание, тушение, пар, пассерование, бланширование, измельчение, рубка и перемолка, взбивание, карамелизация.

12. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

#### **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

##### **4.1 Материально-техническое обеспечение**

Для реализации практики предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Оснащенные базы практики, в соответствии с Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 5 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	5
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	5
3	Индукционная печь	5
4	Микроволновая печь	2
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая конвекционная	6
7	Фритюрница	1

8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Шкаф конвекционный	5
14	Подовая печь	1
Холодильное оборудование:		
15	Шкаф холодильный	5
16	Шкаф морозильный	1
17	Шкаф шоковой заморозки	1
18	Морозильная камера	1
19	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
Механическое оборудование:		
20	Тестораскаточная машина	1
21	Тестомесильная машина	1
22	Мукопросеиватель	1
23	Термомикс	1
24	Мороженица	1
25	Планетарный миксер	5
26	Диспансер для подогрева тарелок	1
27	Пресс для пиццы	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	5
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Овощерезка	1
33	Картофелечистка	1
34	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
Оборудование для мойки посуды:		
35	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
36	Стеллаж передвижной	2
37	Моечная ванна двухсекционная	1
38	Производственные столы	15

**Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь**

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 5 рабочих мест
1	Гастроемкости из нержавеющей стали	
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	20
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	10

4	Сковорода	5
5	Гриль сковорода	5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	5
7	Подставка для разделочных досок	5
8	Мерный стакан	5
9	Венчик	5
10	Миски нержавеющей сталь	5
11	Сито	5
12	Шенуа	5
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	10
14	Половник	5
15	Шумовка	5
16	Шипцы кулинарные универсальные	5
17	Шипцы кулинарные для пасты	5
18	Набор ножей «поварская тройка»	5
19	Насадки для кондитерских мешков	5
20	Набор выемок (различной формы)	5
21	Корзина для мусора	10

#### 4.2 Информационное обеспечение реализации практики

Для реализации практики библиотечный фонд ВГУЭС укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

##### Печатные издания:

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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи: учебник / В. И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2016.
13. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. - М. : Академия, 2015.
14. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие / Л. З. Шильман. - М. : Академия, 2014.

#### **Электронные издания:**

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]. <http://base.garant.ru>
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. 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.
4. 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:
5. 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
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
8. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

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

**Дополнительные источники:**

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.

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.

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.

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.

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с	Текущий контроль: экспертное наблюдение и

<p>материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</li> </ul>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>- Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии требованиями системы ХАССП 34</li> <li>• (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	<p>оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</li> </ul>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ,</li> <li>соответствие требованиям по безопасности</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/</li> </ul>

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, 35 продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p>лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p> <p>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических</p>



		заданий на зачете/экзамене по МДК - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по практике разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к программе практики.

## **6 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ И ПО ПОДГОТОВКЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ**

### **6.1 Общие положения**

Направление студентов на практику оформляется приказом, которым утверждается вид практики, сроки проведения практики, место прохождения практики, руководитель практики из числа преподавателей и мастеров производственного обучения ВГУЭС и руководитель практики от профильной организации.

Студент вправе самостоятельно выбрать место прохождения практики, согласовав его с руководителем от ВГУЭС, если программа практики будет реализована в данной организации (предприятии) в полном объеме.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, имеют право проходить практику в организации (предприятии) по месту работы в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов выбор мест прохождения практик согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При необходимости (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах: в

печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

#### Сведения о местах проведения практик

Практика проводится в структурных подразделениях университета / в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

### **6.2 Обязанности руководителей практики и обучающихся**

#### Руководитель практики от ВГУЭС:

- проводит организационное собрание, на котором знакомит обучающихся с особенностями проведения и с содержанием практики;
- выдает студенту индивидуальное задание на практику и рабочий график (план);
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ООП СПО;
- оказывает методическую помощь (консультирование) обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- по окончании практики проводит промежуточную аттестацию в форме защиты отчета по практике;
- выставляет результат промежуточной аттестации в ведомость и зачетную книжку студента.

#### Руководитель практики от профильной организации:

- совместно с руководителем практики от ВГУЭС разрабатывает рабочий график (план) проведения практики;
- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- организует практику студентов в соответствии с программой практики и заключенным договором на практику, определяет рабочие места студентам, обязанности и круг выполняемых в период практики задач, не допускает использование студентов-практикантов на должностях, не предусмотренных программой практики;
- проводит инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики студентам, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- оказывает методическую помощь (консультирование) обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- принимает выполненную работу, оценивает результаты прохождения практики обучающимися, результат оформляет в аттестационном листе о прохождении практики и характеристике на обучающегося.

#### Обучающийся должен:

- присутствовать на организационном собрании по практике;
- своевременно прибыть на место практики с предъявлением направления;
- соблюдать внутренний распорядок, выполнять требования охраны труда и режима рабочего дня, соответствующие действующим нормам трудового законодательства;
- полностью выполнять все виды работ в сроки, установленные заданием на практику;
- ежедневно заполнять дневник практики;

- по завершению практики в установленные сроки сдать руководителю практики от ВГУЭС оформленные в соответствии с требованиями настоящей программы отчетные документы по практике.

### **6.3 Документы, регламентирующие проведение практики**

Для прохождения практики студенту выдается:

- направление на практику (Приложение А);
- индивидуальный договор на практику (Приложение Б), который заключается между ВГУЭС и учреждениями, организациями, предприятиями независимо от их форм собственности, в соответствии с которыми последние обязаны предоставлять места для прохождения практики студентам-практикантам;
- индивидуальное задание (Приложение В);
- макет дневника практики (Приложение Г);
- рекомендации по оформлению отчета по практике (Приложения Д, Е).

Руководитель практики от профильной организации оформляет аттестационный лист о результатах прохождения практики обучающимся (Приложение Ж) и характеристику (Приложение З).

### **6.4 Контроль и оценка результатов практики**

Контроль за прохождением практики осуществляется руководителем практики от ВГУЭС в период посещения мест проведения практики, бесед с руководителями практики от предприятий, встреч с обучающимися.

По окончании практики студенты предоставляют руководителю документы, свидетельствующие о выполнении программы практики в полном объеме:

- дневник и отчет по практике в соответствии с индивидуальным заданием;
- аттестационный лист и характеристику на обучающегося, оформленные руководителем практики от предприятия.

Дневник практики (Приложение Г) ведется студентом ежедневно, в нем указываются дата, виды и объем работ, выполненных за день, а также проставляется оценка и подпись руководителя практики от предприятия.

По итогам практики руководителями формируются аттестационные листы (Приложение Ж), содержащие сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристики (Приложение З) на обучающихся за период прохождения практики.

Дневник, аттестационный лист, характеристика заверяются печатью и подписью руководителя практики от предприятия.

На протяжении всего периода работы в организации студент должен в соответствии с программой практики собирать и обрабатывать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета о практике своему руководителю. Отчет о практике является основным документом студента, отражающим, выполненную им во время практики работу. Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом. В плане – графике по практике рекомендуется отводить завершающие 2-3 дня для составления, редактирования и оформления отчета студентами.

Отчет о практике должен включать текстовый, графический и другой иллюстративный материал. Отчет должен отражать выполнение индивидуального задания программы практики, заданий и поручений, полученных от руководителя практики организации (предприятия). Отчет должен содержать анализ деятельности организации (предприятия), выводы о приобретенных навыках и практическом опыте по конкретным видам работ. Рекомендации по написанию и оформлению отчета приведены в Приложениях Д, Е.

#### Аттестация по практике.

Оформленный отчет по практике с прилагаемыми к нему документами (дневник практики, аттестационный лист, характеристика) сдаются руководителю практики студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса и этапами прохождения практики. Результаты обучения по практике оцениваются руководителем практики от ВГУЭС на зачете с выставлением оценки. К сдаче зачета в форме защиты отчета по практике допускаются студенты, выполнившие требования программы практики и предоставившие отчетные документы. Руководитель практики на основании критериев, представленных в КОС по практике, проводит промежуточную аттестацию и выставляет результат в ведомость и зачетную книжку студента.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине (без уважительной причины), направляется на практику повторно в свободное от учебы время.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### *Макет направления на практику*

### НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ

Студент(ка) \_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество

курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_, обучающийся(щаяся) по специальности / профессии СПО

направляется на (*вид*) практику \_\_\_\_\_

в объёме \_\_\_\_\_ недель (часов), продолжительность практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_, в соответствии с приказом от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Место \_\_\_\_\_ прохождение \_\_\_\_\_ практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от ВГУЭС \_\_\_\_\_

*фамилия, имя, отчество, должность*

### ОТМЕТКА О ПРИБЫТИИ СТУДЕНТА НА МЕСТО ПРАКТИКИ

Прибыл на место практики « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Принят на работу в качестве \_\_\_\_\_

Руководителем практики от предприятия (учреждения) назначен \_\_\_\_\_

*фамилия, имя, отчество, должность*

М. П. \_\_\_\_\_ Руководитель предприятия (учреждения) \_\_\_\_\_

Приступил к работе с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ в 20\_\_\_\_ г.

Руководитель практики от предприятия (учреждения) \_\_\_\_\_

Выбыл в образовательную организацию « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ в 201\_\_ г.

М. П. \_\_\_\_\_ Руководитель предприятия (учреждения) \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

### *Макет индивидуального договора на практику*

#### Договор № \_\_\_\_\_ о проведении (*вид*) практики

г. Владивосток

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» (ВГУЭС), именуемое в дальнейшем «Университет», в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании доверенности № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемый в дальнейшем «Предприятие», в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава предприятия, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

#### **1. Предмет Договора**

Предметом настоящего Договора является направление на (*вид*) практику обучающихся ВГУЭС.

#### **2. Права и обязанности сторон**

##### **2.1 Университет:**

2.1.1. Руководствуясь учебными планами и рабочей программой (*указать вид*) практики для подготовки *квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена* направляет на (*указать вид*) практику обучающихся ВГУЭС согласно прилагаемого списка *по профессии/специальности (указать код, наименование профессии/специальности)*, на период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. Общее количество часов практики на одного обучающегося составляет \_\_\_\_\_ часов.

2.1.2. В соответствии с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г., обеспечивает предварительную профессиональную подготовку, изучение и соблюдение правил технической эксплуатации оборудования, правил поведения на рабочих местах и на территории предприятия, правил и норм безопасности труда, действующих на предприятии. В период (*вид*) практики, обучающиеся подчиняются правилам внутреннего трудового распорядка «Предприятия».

##### **2.2. Предприятие:**

2.2.1. Предоставляет обучающимся оснащенные соответственно *профессии/специальности* рабочие места. Поручает выполнение работ, соответствующих *профессии/специальности* и в объемах, обеспечивающих полную загрузку обучающихся в течении всего периода (*вид*) практики. Не допускается привлечение обучающихся к работам, не предусмотренным программой (*вид*) практики.

2.2.2. Обеспечивает на объектах (*вид*) практики условия труда, отвечающие санитарно – гигиеническим требованиям и нормам. Проводит инструктажи по безопасным методам труда.

2.2.3. Назначает руководителей (*вид*) практики из числа инженерно - технических работников или квалифицированных рабочих.

2.2.4. Осуществляет технический контроль, приём и учёт выполняемых работ в порядке, установленном на «Предприятии».

2.2.5. По результатам (*вид*) практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика по освоению общих компетенций в период прохождения практики.

2.2.6. В период прохождения (*вид*) практики на предприятии по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена при освоении модуля по рабочей профессии обучающиеся могут выполнять пробную квалификационную работу, на основании которой присваивается квалификационный разряд по рабочей профессии.

### **3. Дополнительные обязательства сторон**

3.1. При ненадлежащем исполнении обязанностей по настоящему Договору стороны несут ответственность в соответствии с законодательством РФ.

3.2. Споры, возникающие между сторонами по настоящему договору, решаются в установленном законодательством РФ порядке.

3.3. Изменения и дополнения к договору оформляются в письменном виде и подписываются представителями обеих сторон.

### **4. Срок действия договора**

4.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания обеими сторонами и действует до даты окончания практики.

4.2. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

4.3. Договор может быть расторгнут в одностороннем порядке при существенном нарушении другой стороной условий настоящего соглашения. Договор считается расторгнутым с момента получения виновной стороной уведомления о расторжении Договора.

### **5. Реквизиты сторон**

#### *Университет*

#### *Предприятие*

ВГУЭС  
690014 г. Владивосток  
ул. Гоголя 41  
Банковские реквизиты:  
ИНН 2536017137 / КПП 253601001  
УФК по Приморскому краю  
(ВГУЭС л/с 20206U82120)  
р/с 40501810205072000002  
в Дальневосточное ГУ Банка России  
БИК 040507001 ОКТМО 05701000

---

*должность*

*подпись*

*Ф.И.О.*

---

*должность*

*подпись*

*Ф.И.О.*



## ПРИЛОЖЕНИЕ В

### *Макет индивидуального задания на практику*

#### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ПО (ВИД) ПРАКТИКЕ

Студент(ка) \_\_\_\_\_  
*Фамилия Имя Отчество*

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе, по специальности/профессии \_\_\_\_\_

направляется на (вид) практику \_\_\_\_\_

в объеме \_\_\_\_\_ часов

в период с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

Виды и объем работ в период (вид) практики:

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.		
2.		
3.		
4.		

Дата выдачи задания «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок сдачи отчета по практике «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель  
(структурное подразделение СПО ВГУЭС)

\_\_\_\_\_ *подпись*

\_\_\_\_\_ *Ф.И.О.*

## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

### Пример оформления дневника практики

# ДНЕВНИК прохождения (вид) практики

Студент (ка) \_\_\_\_\_

Фамилия Имя Отчество

Специальность/профессия \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки прохождения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Инструктаж на рабочем месте «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г \_\_\_\_\_  
дата подпись Ф.И.О. инструктирующего

Дата (период)	Описание выполнения производственных заданий (виды и объем работ, выполненных за день)	Оценка	Подпись руководителя практики
2-3 дня	Оформление отчёта практики		
последний день	Дифференцированный зачет		

Руководитель

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

подпись

Ф.И.О.

М.П.

1. Дневник ведется по каждому разделу практики.
2. Вначале дневника заполняется график прохождения практики по датам и количеству дней, в соответствии с программой практики, делается отметка о проведенном инструктаже по охране труда.
3. Ежедневно в графе «Описание выполнения производственных заданий» записывается проведенная работа в соответствии с программой практики и указанием непосредственного руководителя, а также заносятся подробные описания действий, студента на практике.
4. В записях следует четко выделить:
  - с чем ознакомился
  - что видел и наблюдал
  - что было сделано самостоятельно
5. В графе «Оценка» и «Подпись руководителя практики» учитывается выполнение указаний по ведению дневника, проставляется оценка качества проведенных самостоятельных работ.

## ПРИЛОЖЕНИЕ Д

### *Рекомендации к оформлению отчета по практике*

Отчет оформляется в соответствии с требованиями СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 «Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам. Структура и правила оформления».

Рекомендуется следующий порядок размещения структурных элементов в отчете:

1. Титульный лист;
2. Направление на практику;
3. Индивидуальное задание;
4. Отчет о выполнении заданий по практике, включающий в себя: введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения.

5. Дневник по практике;

6. Характеристика на практиканта;

7. Аттестационный лист;

Структурные элементы перечислены в порядке размещения их в документе.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель.

Структура отчета по практике

**Титульный лист** - первая страница отчета, содержит следующие реквизиты: наименование министерства, полное наименование учебного заведения, наименование и вид практики, сведения об авторе работы, сведения о руководителе практики. (Приложение Е)

**Содержание** - перечисление информационных блоков отчёта с указанием соответствующих страниц.

**Введение** - включает формулировку задания на практику, цели и задачи прохождения практики, перечень основных видов работ, выполняемых в процессе практики, дается краткая характеристика организации (предприятия) - места прохождения практики, ее организационная структура, виды деятельности и т. д.

**Основная часть** - разделяется на несколько частей, согласно индивидуального задания, включает в себя описание организации работы в процессе практики; описание практических задач, решаемых студентом за время прохождения практики, полученный практический опыт и умения, приобретенные обучающимся во время прохождения практики

**Заключение** – содержит в себе выводы о результатах выполненных работ; необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики; дать предложения по совершенствованию и организации работы предприятия или участка, на котором проходила практика; сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя пройденного вида практики.

**Список использованных источников** – оформляется в соответствии с требованиями СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 (п. 4.9).

**Приложения** - раздел, содержащий образцы и копии документов, рисунки, таблицы, фотографии и изображения, схемы, и т.д., по перечню приложений, указанному в программе практики.

Рекомендуемый объем отчёта по учебной практике, практике по профилю специальности – от 10 до 15 листов, по преддипломной практике 15-20 листов формата А4 (без учёта приложений).

## ПРИЛОЖЕНИЕ Е

*Образец оформления титульного листа отчета по практике*

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

### ОТЧЕТ ПО (ВИД) ПРАКТИКЕ

по профессиональному модулю *(индекс, наименование)*

программы подготовки специалистов среднего звена /  
квалифицированных рабочих и служащих

*XX.XX.XX Наименование специальности / профессии*

период с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Студент:

группа \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

*подпись*

Организация:

Руководитель практики

\_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

*подпись*

Отчет защищен:

с оценкой \_\_\_\_\_

Владивосток 20\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

### *Макет аттестационного листа*

#### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ *Фамилия Имя Отчество* \_\_\_\_\_  
курсе по специальности/профессии \_\_\_\_\_

прошел \_\_\_\_\_ *код и наименование* \_\_\_\_\_  
(вид) практику по профессиональному модулю

\_\_\_\_\_ *(индекс, наименование)*

в объеме \_\_\_\_\_ часов в период  
с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
в \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *наименование организации*

#### **Виды и качество выполнения работ в период прохождения практики:**

<b>Код и формулировка формируемых профессиональных компетенций</b>	<b>Виды работ, выполненных обучающимся во время практики в рамках овладения компетенциями</b>	<b>Качество выполнения работ (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)</b>

#### **Заключение об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций:**

\_\_\_\_\_ *(освоены на продвинутом уровне / освоены на базовом уровне / освоены на пороговом уровне / освоены на уровне ниже порогового)*

Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оценка за практику \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_  
*подпись* \_\_\_\_\_ *Ф.И.О.*

М.П.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

### Макет характеристики на студента

#### ХАРАКТЕРИСТИКА

#### о прохождении (вид) практики студентом

Студент \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (ФИО студента) № курса/группы \_\_\_\_\_  
проходил практику с \_\_\_\_\_ 201\_ г. по \_\_\_\_\_ 201\_ г.  
на базе \_\_\_\_\_  
название предприятия  
в подразделении \_\_\_\_\_  
название подразделения

За период прохождения практики студент посетил \_\_\_\_\_ дней, из них по уважительной причине отсутствовал \_\_\_\_\_ дней, пропуски без уважительной причины составили \_\_\_\_\_ дней.

Студент соблюдал/не соблюдал трудовую дисциплину и /или правила техники безопасности.

Отмечены следующие нарушения трудовой дисциплины и /или правил техники безопасности: \_\_\_\_\_

Студент не справился со следующими видами работ: \_\_\_\_\_

За время прохождения практики студент показал, что

*(умеет/не умеет планировать и организовывать собственную деятельность, способен/не способен налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет/не имеет хороший уровень культуры поведения, умеет/не умеет работать в команде, высокая/низкая степень сформированности умений в профессиональной деятельности и т.п.).*

В отношении выполнения трудовых заданий проявил себя \_\_\_\_\_

В рамках дальнейшего обучения и прохождения (вид) практики студенту можно порекомендовать: \_\_\_\_\_

Оценка за поведение \_\_\_\_\_

*прописью*

Рекомендуемый разряд \_\_\_\_\_

*прописью*

\_\_\_\_\_  
Должность наставника/куратора

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
И.О. Фамилия

М.П.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
для проведения промежуточной аттестации по  
учебной практике по профессиональному модулю  
*ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и  
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных  
изделий сложного ассортимента*

программы подготовки специалистов среднего звена

***43.02.15 Поварское и кондитерское дело***

Форма обучения: *очная*

Владивосток 2022

Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по учебной практике по профессиональному модулю (ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности / профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от от 09.12.2016 N 1565, примерной образовательной программой, рабочей программой профессионального модуля.

Разработчик(и): *Шекеро Н.Э., преподаватель*

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2022 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Согласована:



Гаффоров Ж. С., директор ООО «Наноэкс»

Ф.И.О., должность, место работы

Согласована:



## 1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачёта с использованием оценочного средства – защита отчета по практике (собеседование).

## 2 Планируемые результаты обучения по практике, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК <sup>1</sup>	Код результата обучения <sup>1</sup>	Наименование результата обучения <sup>1</sup>
ОК 01-10	П1	разработке ассортимента полуфабрикатов;
	П2	разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
	П3	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	П4	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
	П5	упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
	П6	контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
	П7	контроле хранения и расхода продуктов.
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У5	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
	У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

Код ОК, ПК <sup>1</sup>	Код результата обучения <sup>1</sup>	Наименование результата обучения <sup>1</sup>
	У7	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	У8	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	31	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	33	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
	34	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	35	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
	36	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
	37	правила составления заявок на продукты

<sup>1</sup> - в соответствии с рабочей программой практики

### 3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
П1	Способность разрабатывать ассортимент полуфабрикатов;	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
П2	Способность разрабатывать, адаптировать рецептуры полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
П3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 3) (5.1)</i>

Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
П4	Способность подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 4) (5.1)</i>
П5	Способность подбирать упаковку для хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 5) (5.1)</i>
П6	Способность кантовать качество и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов;	Отчет по практике (раздел 4)	<i>Задание на практику (пункт 6) (5.1)</i>
П7	Способность кантовать хранение и расход продуктов.	Отчет по практике (раздел 4)	<i>Задание на практику (пункт 7) (5.1)</i>
У1	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 8) (5.1)</i>
У2	Способность обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 8) (5.1)</i>
У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 9) (5.1)</i>
У4	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 10) (5.1)</i>
У5	Способность применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 11) (5.1)</i>
У6	Способность соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 12) (5.1)</i>

Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У8	Способность организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Отчет по практике (раздел 4)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
31	Способность применять требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Отчет по практике (раздел 1.1) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 1-3 (5.2)</i>
32	Способность применять виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 4-6 (5.2)</i>
33	Способность различать ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	Отчет по практике (раздел 1.3) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 6-9 (5.2)</i>
34	Способность применять рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	Отчет по практике (раздел 1.3) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 10-12 (5.2)</i>
35	Способность применять способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;	Отчет по практике (раздел 1.4) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 15-16(5.2)</i>
36	Способность применять правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	Отчет по практике (раздел 1.4) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 17-20 (5.2)</i>
37	Способность применять правила составления заявок на продукты	Отчет по практике (раздел 1.4) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 21-27 (5.2)</i>

<sup>2</sup> - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

<sup>3</sup> - в скобках следует указать пункт раздела 5, в котором представлено оценочное средство.

#### **4 Описание процедуры оценивания**

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по практике результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Результаты обучения по практике, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В установленные программой практики сроки студентом оформляется и сдаётся руководителю практики от ВГУЭС письменный отчет по практике с приложением отчетных документов (дневник практики, аттестационный лист, характеристика). На зачете студент защищает отчет по практике. Устный доклад может быть представлен в форме сообщения или в форме презентации.

#### **Критерии оценивания устного ответа**

(оценочное средство – собеседование)

**5 баллов** - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

**4 балла** - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

**3 балла** – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

**2 балла** – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

#### **Критерии оценивания письменной работы**

(оценочное средство: отчет по практике).

**5 баллов** - отчет по практике сдан в установленный срок, оформление и содержание соответствует предъявляемым требованиям. Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. В отчете представлена информация об объекте практики, индивидуальное задание выполнено в полном объеме, приведены статистические сведения, информация нормативно-правового характера, данные отечественной и зарубежной литературы. Студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его; владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

**4 балла** – отчет по практике сдан в установленный срок, оформление и содержание соответствует предъявляемым требованиям. В отчете представлена информация об объекте практики, индивидуальное задание выполнено в полном объеме, но допущены одна-две ошибки, приведены статистические сведения, информация нормативно-правового характера, данные отечественной и зарубежной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

**3 балла** – отчет по практике не сдан в установленный срок, оформление и содержание соответствует предъявляемым требованиям не в полном объеме. В отчете представлена не полная информация об объекте практики, индивидуальное задание выполнено не в полном объеме. Выводы сделаны, но не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы, допущено более двух ошибок в оформлении работы.

**2 балла** - отчет по практике не сдан в установленный срок, оформление и содержание не соответствует предъявляемым требованиям; индивидуальное задание не выполнено, выводы отсутствуют. Допущено значительное количество ошибок в оформлении работы.

Результирующая оценка по практике выставляется с учетом трёх оценок по формуле:

$$O_{рез.} = 0,3 \times O_{доклад} + 0,3 \times O_{отчет} + 0,4 \times O_{отзыв}, \text{ где}$$

Одоклад - оценка за устный доклад на защите;

Отчет - оценка за оформленный письменно отчет, включающий дневник по практике;

Отзыв – оценка, рекомендуемая руководителем практики от предприятия (организации).

Результирующая оценка округляется арифметически ( $\geq 0,5 = 1$ ).

### Критерии выставления результирующей оценки студенту на зачете

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«отлично»	<p>Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на продвинутом уровне: при выполнении задания по практике студент проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу, сделал правильные, глубокие выводы, внес предложения; отчетные документы сданы в установленные сроки; отчет написан грамотно, оформлен в соответствии с требованиями; на защите студент умеет тесно увязать теорию с практикой, логически верно, аргументировано и ясно дать ответы на поставленные вопросы; демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрирует умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность; владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.</p>
«хорошо»	<p>Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на базовом уровне: при выполнении задания по практике студент проявил самостоятельность, сделал правильные, но не глубокие выводы, допускаются незначительные ошибки, неточности; отчетные документы сданы в установленные сроки; отчет написан грамотно, оформлен в соответствии с требованиями; на защите студент логически верно даёт ответы на поставленные вопросы; демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии; демонстрирует умение принимать решения в стандартных ситуациях; владеет навыками и приемами выполнения практических задач.</p>
«удовлетворительно»	<p>Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на пороговом уровне: при выполнении задания не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей; при оформлении отчета допущены значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, отсутствуют выводы и/или предложения; студент испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.</p>
«неудовлетворительно»	<p>Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на уровне ниже порогового: не выполнено задание по практике; студент не представил в срок отчетные документы; на защите студент демонстрирует неспособность отвечать на поставленные вопросы, выражает отсутствие интереса к будущей профессии, не показывает навыки и приемы выполнения практических задач.</p>

## **5. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

### **5.1 Примеры заданий на практику:**

#### **№1**

1. Приготовить натуральный полуфабрикат из говядины для жарки основным способом с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф.
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

#### **№2**

1. Приготовить полуфабрикат из рыбы для жарки во фритюре с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф.
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

#### **№3**

1. Приготовить фаршированный полуфабрикат из птицы с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

#### **№4**

1. Приготовить порционный панированный полуфабрикат из свинины с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф.
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

#### **№5**

1. Приготовить полуфабрикат с головой (с потрошением без разрезания брюшка) из судака с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

#### **№6**

1. Приготовить порционный полуфабрикат из рыбы для запекания с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката

#### **№7**

1. Приготовить полуфабрикат мясо шпигованное с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф.
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.



**№8**

1. Приготовить полуфабрикат рыба «кольбер» из судака с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

**№9**

1. Приготовить полуфабрикат рыба в тесте кляр с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

**№10**

1. Приготовить полуфабрикат рыба фаршированный с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

**№11**

1. Приготовить полуфабрикат рыба фаршированная батонем с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

**№12**

1. Приготовить полуфабрикат кнельная масса из рыбы (продемонстрировать приемы формования) с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

**№13**

1. Приготовить полуфабрикат Ростбиф с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф Ростбиф
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

**№14**

1. Приготовить полуфабрикат Котлеты натуральные из свинины с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

**№15**

1. Приготовить полуфабрикат Котлеты отбивные из свинины с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

#### **№16**

1. Приготовить полуфабрикат Каре с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

#### **№17**

1. Приготовить полуфабрикат Филе в беконе, филе натурального из говядины с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

#### **№18**

1. Приготовить полуфабрикат Котлеты по-киевски с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

#### **№19**

1. Приготовить полуфабрикат Галантин из курицы с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката.

#### **№20**

1. Приготовить полуфабрикат Рулет из курицы с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту п/ф
3. Описать органолептические показатели качества полуфабриката

### **5.2 Перечень вопросов при проведении собеседования:**

1. Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?
2. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?
4. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.
5. Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.

6. Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом
7. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы.
8. Какие виды оборудования при этом используются?
9. Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.
10. Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.
11. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?
12. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей
13. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
14. Виды, назначение, технология использования панировочных смесей при приготовлении полуфабрикатов из мяса
15. Ассортимент, требования к качеству, технология приготовления полуфабрикатов из рыбы осетровых пород, кулинарное назначение
16. Ассортимент, требования к качеству, технология приготовления крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса говядины, кулинарное назначение
17. Ассортимент, требования к качеству, технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, кулинарное назначение
18. Ассортимент, требования к качеству, технология приготовления крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса свинины, кулинарное назначение
19. Технология обработки и использования пищевых рыбных отходов
20. Технология обработки соленой рыбы, кулинарное назначение
21. Ассортимент, требования к качеству, технология приготовления рубленых рыбных полуфабрикатов, требование к качеству, кулинарное назначение
22. Технология первичной обработки мясных туш на ПОП
23. Приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов из мяса
24. Технология обработки тушек сельскохозяйственной птицы и подготовки их к тепловой обработке, кулинарное использование, требования к качеству
25. Ассортимент, требования к качеству, технология приготовления порционных полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственной птицы
26. Ассортимент, требования к качеству, технология приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственной птицы
27. Выбор способов фарширования в зависимости от строения рыбы, её размера с учётом минимизации отходов и рационального расходования сырья. Подготовка рыбы с костным скелетом крупного размера к фаршированию целиком (щуки).
28. . Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из гусяной и утиной печени.
29. Организация технологических линий и участков по обработке птицы, приготовлению полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции. Основные требования к организации рабочих мест, техническое оснащение
30. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.
31. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
32. Требования к качеству, оценка качества обработанных тушек ягнят, молочных поросят, порослячьих голов

33. Правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада и от поставщиков
34. Методы обработки и подготовки субпродуктов (языков, поросячьих голов) для приготовления сложной кулинарной продукции
35. Полуфабрикаты из куриного филе.
36. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы
37. Органолептическая оценка качества и безопасности тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени.
38. Обработка кролика.
39. Подготовка рыбы с костным скелетом (крупного, среднего размера и мелкой) к фаршированию целиком (щуки, судака, дорадо, карпа), рулетом, порционными кусками.
40. Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы.
41. Кулинарный разруб туши свинины и полуфабрикаты из нее.
42. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы, печени для сложных блюд.
43. Приготовления фаршей, кнельной массы для фарширования рыбы.

## Литература для обучающихся:

### Основные источники:

1. Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования] / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 374, [1] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
2. Золин, Виктор Петрович. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В. П. Золин. - 11-е изд., стер. - Москва: Академия, 2018. - 313, [1] с.: ил., табл.; 22 см. - (Учебник) (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).; ISBN 978-5-7695-9267-6 (в пер.)
3. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2016. - 376
4. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2018. – 336
5. Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2018. – 240
6. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2018. - 440 с.
7. Самородова, Ирина Петровна. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 192 с. - (Профессиональное образование).
8. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и орг-ция обществ. питания", "Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К, 2017. - 336 с. - (Прикладной бакалавриат).
9. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов вузов / [авт.: Н. А. Акимова, Б. А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.]; под ред. Л. П. Липатовой. - М.: ФОРУМ, 2014. - 392 с.: ил. - (Высшее образование).
10. Харченко, Нелли Эрьевна. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 304 с.: [8] с. цв. ил. - (Профессиональное образование).

### Дополнительные источники:

1. Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. И. Дубровская. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2017. - 240 с.
2. Джабоева А.С., Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учеб. пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2016. - 256 с.
3. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».
4. Похлебкин В. В. Большая кулинарная книга / В. В. Похлебкин. - М. : Эксмо, 2016. - 992 с.
5. Харченко Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 304 с.

### Нормативные источники:

1. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция,

реализуемая населению. Общие технические условия».

3. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
4. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - М.: Дом Славянской книги, 2015. - 576 с.\
5. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
6. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
7. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания / [авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко]. - Киев: Арий, 2014. - 680 с.
9. Сборник рецептур на продукцию общественного питания: сборник технических нормативов / [сост. М. П. Могильный]. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - 1008 с.
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
- 14.

**Интернет-ресурсы:**

1. Режим доступа: <https://worldskills.ru>
2. Режим доступа: [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)
3. Режим доступа: [russianfood.com](http://russianfood.com)
4. Режим доступа: [eda.ru](http://eda.ru)
5. Режим доступа: [povar.ru](http://povar.ru)
6. Режим доступа: [edimdoma.ru](http://edimdoma.ru)
7. Режим доступа: [www.say7.info](http://www.say7.info)
8. Режим доступа: [gotovim-doma.ru](http://gotovim-doma.ru)
9. Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)