министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области

«Ростовский – на - Дону железнодорожный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**профессия** 43.01.09 Повар, кондитер

**квалификация**

Повар, кондитер

г. Ростов-на-Дону

2021 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569

Разработчики:

Емельяненко Виктория Викторовна мастер производственного обучения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрен на заседании МК «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Баталина В.А.  Согласовано:  Старший мастер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Жигалов В.Б.  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г. |  |  |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | |
| **1.  ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | |
| **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЕ ПРОФЕСИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ   3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.  4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.  5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).** | |

1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ производственной практики**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практикиявляется частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения квалификации «Повар, кондитер».

* 1. **Место производственной практики в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Производственная практика входит в профессиональный модуль ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента наряду с МДК 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и производственной практикой.

**1.3. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

**Задачи:**

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.

- изучение производственных условий, а так же технической и технологической организации структуры предприятий.

- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.

- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.

- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.

- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.

- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

|  |
| --- |
| **Профессиональные компетенции / Общие компетенции** |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика**.**  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 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.  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

максимальной нагрузки обучающегося 96 часов,

на 2 курсе (3 семестр) – 96 часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

**2.1. Объем производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПМ** | **Виды работ** | ***Объем*** | |
| ПМ 01 |  | ***часов*** | ***дней*** |
| Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом, годность овощей и грибов, отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. Оценка качества готовых продуктов. | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей. Оценка качества готовых блюд . | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей. Оценка качества готовых блюд . | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, грибов и полуфабрикатов. Оценка качества готовых блюд . | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчеты массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов. | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества мяса , домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения. | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и замороженном виде. | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения рыбы в охлажденном и замороженном виде. | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения птицы в охлажденном и замороженном виде. | 6 | 1 |
| Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи и кролика. Требования к безопасности хранения дичи в охлажденном и замороженном виде. | 6 | 1 |
| Оформление отчета по практике : составление отчета по своему предприятию и предоставление таблиц, копий заполненных бланков. | 6 | 1 |
|  | Дифференцированный зачет | 6 | 1 |
| **Итого** | | **96** | **16** |

**2.2. Тематический план и содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование ПМ и МДК** | **Виды работ** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ 01** | «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» |  |  |
|  | **Виды работ по теме 1** **«**Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом, годность овощей и грибов, отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. Оценка качества готовых продуктов.» | **6** | 2 |
|  | 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов.  3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов.  4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из овощей и грибов |  |  |
|  | **Виды работ по теме 2 «**Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей. Оценка качества готовых блюд.**»** | **6** | *2* |
|  | 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  2. Осуществлять обработку, подготовку овощей.  3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд из вареных, припущенных овощей  4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из вареных, припущенных овощей |  |  |
|  | **Виды работ по теме 3 «**Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей. Оценка качества готовых блюд .**»** | **6** | *2* |
|  | 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  2. Осуществлять обработку, подготовку овощей.  3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд жареных, тушеных овощей.  4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд жареных, тушеных овощей. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 4 «**Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, грибов и полуфабрикатов. Оценка качества готовых блюд.**»** | **6** | *2* |
|  | 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов.  3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из запеченных овощей, грибов и полуфабрикатов.  4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из запеченных овощей, грибов и полуфабрикатов. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 5 «**Отработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчеты массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.» | **6** | *2* |
|  | 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  2. Осуществлять обработку, подготовку мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.  3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.  4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика |  |  |
|  | **Виды работ по теме 6 «**Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.» | **6** | *2* |
|  | 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  2. Осуществлять обработку, подготовку мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.  3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов мяса , домашней птицы, рыбы, дичи и кролика . |  |  |
|  | **Виды работ по теме 7 «**Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.» | **6** | *2* |
|  | 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  2. Осуществлять обработку, подготовку полуфабрикатов для сложных блюд из говядины.  3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для сложных блюд из говядины.  4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 8 «**Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.» | **6** | *2* |
|  | 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  2. Осуществлять обработку, подготовку мяса для сложных блюд из свинины.  3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для сложных блюд из свинины  4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для сложных блюд из свинины. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 9 «**Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.» | **6** | *2* |
|  | 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  2. Осуществлять обработку, подготовку мяса для сложных блюд из баранины.  3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для сложных блюд из баранины.  4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для сложных блюд из баранины. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 10 «**Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.» | **6** | *2* |
|  | 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления котлетной массы.  2. Осуществлять обработку, подготовку для котлетной массы.  3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из котлетной массы.  4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из котлетной массы |  |  |
|  | **Виды работ по теме 11 «**Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и замороженном виде.» | **6** | *2* |
|  | 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из рыбы.  2. Осуществлять обработку, подготовку рыбы.  3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов из рыбы.  4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов из рыбы. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 12 «**Отработка практических навыков приготовления рубленой массы. Требования к безопасности хранения.» | **6** | *2* |
|  | 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления массы.  2. Осуществлять обработку, подготовку для рубленой массы.  3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из рубленой массы.  4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из рубленой массы. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 13 «**Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения птицы в охлажденном и замороженном виде.» | **6** | *2* |
|  | 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из птицы.  2. Осуществлять обработку, подготовку птицы.  3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов из птицы.  4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов из птицы. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 14 «**Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи и кролика. Требования к безопасности хранения дичи в охлажденном и замороженном виде.» | **6** | *2* |
|  | 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  2. Осуществлять обработку, подготовку дичи.  3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов из птицы.  4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов из птицы. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 15 «**Оформление отчета по практике» | **6** | *2* |
|  | 1. Составление отчета по своему предприятию.  2. Предоставление таблиц, копий заполненных бланков. |  |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | **6** |  |
| **ИТОГО** | | **96** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. условия реализации программы производственной Практики**

3.1. Производственная практика проводится в учебной лаборатории (мастерской) и т.д. техникума. Или, если на предприятии, то на основании договора на практику.

3.2 Ежедневный объем занятий составляет 6 часов.

3.3 Обучающиеся оформляют ежедневные записи отработки программы практики в виде дневника по производственной практике.

**4. Контроль и оценка результатов освоения ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий по практике.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты производственной практики**  ***Освоенные ПК и Умения*** | | **Формы и методы контроля и оценки результатов практики** |
| **Иметь практический опыт** | **Знать** |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика**.** | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 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.  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Текущий контроль – выполнение ежедневных заданий с отражением в дневнике по практике;  Итоговый – дифференцированный зачет, отчет по практике, аттестационный лист; характеристика.  Представляются:  1.Аттестационный лист о прохождении практики  2.Характеристика профессиональной деятельности студента  3.Дневник по практике  4. Отчет по практике |

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

**Основные источники (печатные):**

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.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01- 01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
8. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07

«Дополнения № 1»]. – Режим доступа[: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758)

1. 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
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
5. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
10. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
11. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли иобщественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
15. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
16. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
17. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
18. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО

«Московские учебники», 2013 – 128 с.

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер.

- М.: Академия, 2014.- 416с.

1. **(Электронные)**

[http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&amp;nd=102063865&amp;rdk&amp;backlink=1)<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html><http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/><http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744>