



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, O=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=mo_spkolledzh@mosreg
.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2024-05-17 09:09:34

Приложение № 5-21

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№1025-К от 31.08.2023 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
УП. 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА

г. Сергиев Посад
2023 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦК профессий и
специальностей сферы общественного
питания и швейных технологий

Протокол № 11

«28» июня 2023г.

Председатель ЦК

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

«28» июня 2023г

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), в соответствии с примерной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 дата включения в реестр 28.12.2018г.).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

Разработчик:

Мазяр Л.В. - преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
2.1. ОБЪЕМ И ВИДЫ ПРАКТИКИ	7
2.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ (ВИДА 11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате освоения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	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 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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.1.4 В результате освоения профессионального модуля студент должен

Иметь практический опыт	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведение расчетов с потребителями
Уметь	-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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.2. Количество часов, отводимое на учебную практику - 72 часа.

В том числе в форме практической подготовки - 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды практики по профессиональному модулю

Вид практики	Количество часов
Учебная	72
Вид аттестации: дифференцированный зачет	

2.2. Содержание практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 3.1 - 3.6 ОК. 01-10	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72 часа (2 недели)	6 семестр

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала обучающихся	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
1	2	3	4
Тема 1. Приготовление, хранение, подготовка к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Содержание	6	
	1. Организация процесса приготовления холодных соусов, заправок. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления холодных соусов и заправок. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных соусов и заправок. 3. Приготовление холодных соусов на растительном масле (майонез, его производные, заправки для салатов и сельди). 4. Приготовление холодных соусов на уксусе (маринады, овощные, соус-хрен, горчица) 5. Приготовление желе (рыбное, мясное).		6

	6.Приготовление маслянных смесей.		
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	18	
	1.Организация процесса приготовления салатов. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления салатов. 3. Приготовление салатов из свежих овощей. Правила оформления и отпуска салатов из сырых овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка салатов из сырых овощей для отпуска на вынос, транспортировка. 4. Приготовление салатов из вареных овощей. Правила оформления и отпуска салатов из вареных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка салатов из вареных овощей для отпуска на вынос, транспортировка. 5. Приготовление винегретов. Правила оформления и отпуска винегретов, температура подачи. Упаковка, подготовка винегретов для отпуска на вынос, транспортировка. 6. Приготовление салат-коктейль. Правила оформления и отпуска салат-коктейль, температура подачи. Упаковка, подготовка салат-коктейль для отпуска на вынос, транспортировка.		18
Тема 3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Содержание	12	
	1.Организация процесса приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. 3. Приготовление бутербродов (открытых.закрытых, канапе) и бутербродных тортов. Правила оформления и отпуска бутербродов ибутербродных тортов, температура подачи. Упаковка, подготовка бутербродов и бутербродных тортов для отпуска на вынос, транспортировка. 4. Приготовление холодных закусок из овощей, грибов, яиц. Правила оформления и отпуска холодных закусок из овощей,		12

	грибов, яиц, температура подачи. Упаковка, подготовка холодных закусок из овощей, грибов и яиц для отпуска на вынос, транспортировка. 5. Приготовление холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила оформления и отпуска холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, температура подачи. Упаковка, подготовка холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос, транспортировка. 6. Приготовление холодных закусок из мяса и мясных продуктов. Правила оформления и отпуска холодных закусок из мяса и мясных продуктов, температура подачи. Упаковка, подготовка холодных закусок из мяса и мясных продуктов, для отпуска на вынос, транспортировка.		
Тема 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	1. Организация процесса приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 3. Приготовление холодных блюд из рыбы. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, температура подачи. Упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, для отпуска на вынос, транспортировка. 4. Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья. Правила оформления и отпуска из нерыбного водного сырья, температура подачи. Упаковка, подготовка из нерыбного водного сырья, для отпуска на вынос, транспортировка.	12	12

Тема 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	1. Организация процесса приготовления холодных блюд из мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд из мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента 3. Приготовление холодных блюд из мяса. Правила оформления и отпуска холодных блюд из мяса, температура подачи. Упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, для отпуска на вынос, транспортировка. 4. Приготовление холодных блюд из мясных продуктов. Правила оформления и отпуска из мясных продуктов, температура подачи. Упаковка, подготовка из мясных продуктов, для отпуска на вынос, транспортировка.	18	18
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		6	6
Всего		72	72

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (<u>система ХАССП</u>), требованиями охраны труда и техники безопасности: - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на диф.зачете по УП 03 - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и практике

	весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - <u>соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</u> - оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления <u>рецептуре, особенностям заказа</u>); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - <u>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</u> • корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (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,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практики; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на диф.зачете по УП 03 - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и практике

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -<u>соответствие времени выполнения работ нормативам;</u> -соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - <u>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной <u>кулинарной продукции.</u></u> взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям <u>рецептуры, заказа;</u> - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции <u>требованиям рецептуры, заказа:</u> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске(чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/ сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - <u>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</u>	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	<u>Текущий контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

различным контекстам.	-оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов - разработка детального плана действий; - - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	заданий по учебной практики; <u>Промежуточная аттестация:</u> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на диф.зачете по УП 03 - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и практике
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	

культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
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	<u>Текущий контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практики; <u>Промежуточная аттестация:</u> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на диф.зачете по УП 03 - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и практике
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	-сохранение и укрепления здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	
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 языке	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 связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

4.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория

Учебная кухня ресторана,

Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный; - шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор; - микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей. 30

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);

- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито; - шенуа;
- половник;
- тяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ Р 52675 - 2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие».
2. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01- 01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартиформ, 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.18
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко издательство «Арий», 2019г - 680 с
12. И.П. Самородова Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова . - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 192 с.
13. Н.И. Пндонова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н.И. Пндонова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 192 с.
14. Т.А.Качурина Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Т.А.Качурина - 3-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 160 с.
15. Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева - 3-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 176 с.
16. Е.И.Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ.учреждений

- сред.проф.образования / Е.И.Соколова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 288 с.
17. И.П.Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (практикум) : учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П.Самородова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 128 с.
18. И.П.Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (практикум) : учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П.Самородова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 128 с.
19. Г.П.Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования Г.П.Семичева / - 3-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 240 с.
20. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П.Самородова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 128 с.
21. В.М.Калинина Охрана труда в организациях питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / В.М.Калинина - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 320 с.
22. А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.1./ А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 256 с.
23. А.Н.Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.2./ А.Н.Мартинчик, - 2-е изд. стер - М.: Академия, 2019. - 240 с.

4.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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].19
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: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

7. [http:// www.bio-rg.ru/content/articles/prpit/index.php7ELEMENT ID=6953](http://www.bio-rg.ru/content/articles/prpit/index.php7ELEMENT ID=6953)

8. [http:// www.tourlib.net/books tourism/radchenko5-12.htm](http://www.tourlib.net/books tourism/radchenko5-12.htm)

9. [http:// www.videoculinar.ru](http://www.videoculinar.ru)

10. <http://www.Filmedby:Dovna> Enterprises Foodplantt.ru

11 <http://www.CHUDO-POVAR.COM>

12. <http://www.Kulinarus.ru>

13. [http:// www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

14. Электронный ресурс «Поварское дело: механическая и тепловая обработка мяса», сюжетный электронный курс SIKE - 2018

Цифровой колледж Подмосковья:

15. Программно-учебный модуль (ПУМ):

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА - ОНЛАЙН КУРС

16. Программно-учебный модуль (ПУМ):

Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова, Е. И. Соколова , И.Ю. Бурчакова «Приготовление супов и соусов» «Академия-Медиа», 2018.

17. ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ СОУСОВ

18. ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ БУТЕРБРОДОВ И ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

19. Программно-учебный модуль (ПУМ):

Т. А. Качурина «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Академия-Медиа», 2018.

20. Программно-учебный модуль (ПУМ):

Г. П. Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Академия-Медиа», 2018.