ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТОЛИЧНЫЙ БИЗНЕС КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ И.А.Загайнов
«_7_» _октября_____ 2016 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
квалификация выпускника – техник-технолог

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Форма обучения-очная, заочная

Йошкар-Ола, 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи учебной практики 3
2. Место учебной практики в структуре ОП СПО 3
3. Общая характеристика учебной практики 5
4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики 8
5. Содержание и основные показатели оценки результативности учебной практики 9
6. Контроль и оценка результатов учебной практики 11
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики 15
8. Материально-техническое обеспечение учебной практики 17

1. Цели и задачи учебной практики

Программа учебной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Учебная практика проводится в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

Целью учебной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Задачами учебной практики являются:

1. Формирование практических профессиональных умений по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Отработка приемов и методов самостоятельной работы по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Приобретение практических навыков будущей профессиональной деятельности.

2. Место учебной практики в структуре ОП СПО

Учебная практика профессионального модуля ПМ.04 проводится в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком на 4 курсе (7 семестр) (на базе основного общего образования), на 3 курсе (5 семестр) (на базе среднего общего образования).

Продолжительность практики – 1 неделя, 36 часов.

К началу прохождения учебной практики студент должен изучить и освоить следующие дисциплины: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Метрология и стандартизация», «Информационные технологии в профессиональной деятельности» и междисциплинарный курс МДК.04.01: «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Практический опыт, базовые знания и умения студента, приобретенные в результате освоения предшествующих частей ОП и необходимые при освоении данной практики:

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальное направление в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

3. Общая характеристика учебной практики

Учебная практика, предусмотренная Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется на основе договоров на проведение практики студентов, заключенных между ПОО ЧУ «Столичный бизнес колледж» и учреждениями (предприятиями, организациями) общественного питания.

Общее руководство учебной практикой осуществляет руководитель практики, который назначается приказом директора колледжа. Руководитель практики обеспечивает взаимодействие колледжа с должностными лицами

по вопросам, связанным с организацией и прохождением студентами учебной практики.

Руководитель практики от колледжа:

- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- проводит инструктивно-методическое занятие по прохождению практики;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими заданий, сборе материалов к отчету, в оформлении отчета по практике;
- оценивает результаты выполнения практикантами программы практики;
- контролирует подготовку студентами отчетов по практике и участвует в проведении аттестации по итогам практики.

Руководитель практики от предприятия:

- организует практику студентов в соответствии с программой практики;
- проводит со студентом инструктаж по охране труда и технике безопасности;
-обеспечивает студентов-практикантов рабочими местами в соответствии с программой практики, знакомит их с организацией, предоставляет возможность использования имеющейся литературы, технической и другой документации, а также создает необходимые условия для получения студентом в период прохождения практики знаний по специальности в области экономики, организации и управления производством, технологии, техники безопасности и т. д.;
- по окончании практики рассматривает дневник, делает заключение о студенте по результатам работы на практике и дает студенту отзыв-характеристику о прохождении практики.

Требования к студентам при прохождении практики

Студенты колледжа при прохождении практики обязаны:

- своевременно прибыть на место прохождения практики;
- проходить практику ежедневно в соответствии с режимом работы и с учетом продолжительности рабочего дня студентов при прохождении практики (для студентов в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю; в возрасте от 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю);
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;
- добросовестно относиться к выполнению поручений, обусловленных учебной практикой;
- соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка;

- оформлять журнал прохождения практики;

- строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности;

- предоставить отчет о выполнении программы практики;

- подготовиться к дифференцированному зачету по практике, экзамену по профессиональному модулю.

В случае временного отсутствия студента на рабочем месте могут быть применены меры дисциплинарного взыскания в порядке, предусмотренном Уставом.

По прибытии на место прохождения практики студенты согласовывают сруководителям практики прохождение учебной практики. Каждое мероприятие проводится в конкретные сроки.

В процессе прохождения практики каждый студент в хронологическом порядке ведет ежедневный учет проделанной работы в журнале прохождения практики в форме кратких записей о выполненных мероприятиях.

В период практики на студентов распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка предприятия, где студенты проходят практику.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студент-практикант должен допускаться к работе только после прохождения инструктажа по технике безопасности и пожарной безопасности.

Студент-практикант обязан:

1. соблюдать требования пожарной безопасности, а также соблюдать и поддерживать противопожарный режим; знать месторасположение первичных средств пожаротушения, главных и запасных выходов, планы (схемы) эвакуации людей в случае пожара;

2. выполнять меры предосторожности при пользовании газовыми приборами, предметами бытовой химии, проведении работ с легковоспламеняющимися и горючими жидкостями, другими опасными в пожарном отношении веществами, материалами и оборудованием;

3. в случае обнаружения пожара сообщить о нем в подразделение пожарной охраны и принять возможные меры к спасению людей, имущества и ликвидации пожара;

4. знать месторасположение средств оказания медицинской помощи, уметь оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему при несчастном случае;

5. соблюдать правила личной гигиены;

6. принимать пищу только в специально отведенных для этого местах;

7. при обнаружении неисправностей оборудования, приспособлений и инструментов, а также других недостатков или опасностей на рабочем месте

немедленно сообщить непосредственному руководителю и приостановить выполнение работы.

Приступить к работе можно с разрешения руководителя после устранения всех недостатков и опасностей.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

Результатом учебной практики профессионального модуля ПМ.04 является освоение:

общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5. Содержание и основные показатели оценки результативности учебной практики

В ходе учебной практики студент должен выполнить следующие задания:

1. Организационно-правовая характеристика предприятия (места прохождения практики)

Анализ места прохождения практики: тип, класс, сравнение с требованиями предъявляемыми в ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания", организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, организационная структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений, оценка основных конкурентов.

Организационная структура управления предприятием (схема).

2. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: кондитерский цех

Ознакомление с должностными инструкциями зав.производством, его заместителя, начальника цеха, бригадира. Изучение системы материальной ответственности на предприятии.

Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП.

3. Анализ технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. (не менее 2 наименований).

Провести анализ технологического процесса по следующим показателям:

Расчитать количество сырья, необходимого, для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Подобрать, перечислить и описать назначение инструментов, инвентаря и технологического оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Подготовить продукты сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, используя различные методы, оборудование и инвентарь.

Составить технологическую схему сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Разработать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Составить технологическую карту для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Приготовить и оформить сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб.

4. Анализ технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. (не менее 3 наименований).

Провести анализ технологического процесса по следующим показателям:

Разработать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Расчитать количество сырья, необходимого для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Составить технологическую карту для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Подобрать, перечислить и описать назначение инструментов, инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Составить технологическую схему для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

5. Анализ технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. (не менее 2 наименований)

Провести анализ технологического процесса по следующим показателям:

Разработать ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий.

Рассчитать по формуле количество сырья, необходимого для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

Составить технологичесекую карту для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

Подобрать, перечислить и описать назначение инструментов, инвентаря и технологического оборудования для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

Составить технологическую схему для мелкоштучных кондитерских изделий.

6. Анализ технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. (не менее 2 наименований)

Провести анализ технологического процесса по следующим показателям:

Расчитать количество сырья, необходимого, для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

Подобрать, перечислить и описать назначение инструментов, инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

Подготовить продукты сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные методы, оборудование и инвентарь.

Составить технологическую схему сложных отделочных полуфабрикатов.

Разработать ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.

Составить технологическую карту для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

Оформить кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами.

При отсутствии возможности освоить отдельные виды работ по практике в организации студент самостоятельно изучает их, используя соответствующую нормативно-правовую и учебную литературу, и заносит проработанный материал в отчет.

6. Контроль и оценка результатов учебной практики

В соответствии с требованиями ФГОС СПО система оценки качества прохождения практики предусматривает следующие виды контроля:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация.

Текущий контроль может проводиться в форме собеседования, посещения баз практики, предварительной проверки материалов отчета по практике и т.п.

По итогам практики аттестуются студенты, выполнившие программу практики и представившие отчеты по практике.

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты отчета.

	Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	*Оформление отчета; выполнение индивидуальных заданий*
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	*Оформление отчета; выполнение индивидуальных заданий*
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	*Оформление отчета; выполнение индивидуальных заданий*
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	*Оформление отчета; выполнение индивидуальных заданий*

Освоенные общие компетенции

	Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; – оценка эффективности и качества выполнения работ по профессии
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области приготовления сложных холодных и горячих десертов
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– работа на ПВМ, использование новейшего оборудования.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; – планирование повышения личностного и квалификационного уровня.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	анализ инноваций в области приготовления сложных холодных и горячих десертов

Письменный отчет по практике включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;

- введение (указываются цель, задачи, место прохождения практики и сроки ее проведения);

- практические результаты, полученные студентом в процессе выполнения заданий (дать описание процесса, результата, приложить иллюстративный материал);

- заключение (приводятся общие впечатления студента от практики);

- список использованнойлитературы;

- приложения (нормативные документы, дополнителье материалы);

- журнал прохождения практики;

- характеристика на студента от руководителя практики от предприятия (организации).

Объем отчета должен составлять 20 - 25 страниц.

Отчет не пишется от первого лица, исключаются формулировки типа «Я рассмотрел», «Целью моей работы», «Я считаю» и т.д. В отчете должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

Во введении формулируются цель и задачи практики. Объем введения должен быть небольшим – 1,5–2 страницы.

Объем заключения должен составлять 1–2 стр. Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в отчете.

В заключении необходимо дать краткую формулировку результатов, к которым пришел студент при выполнении каждой поставленной во введении задаче.

Список литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003 "Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления"

На материалы, заимствованные из литературных и других источников, в тексте должны быть постраничные ссылки с указанием страниц источника и всех библиографических данных издания в соответствии с требованиями ГОСТ. Могут использоваться ссылки в конце цитируемого текста, заключаемые в квадратные скобки с указанием порядкового номера источника в списке литературы и страницы текста, которая цитируется.

Вспомогательные или дополнительные материалы помещают в приложении. Также в приложении могут быть размещены нормативные документы предприятия (устав, должностные обязанности администрации, меню, винная карта и т.д.).

Практические результаты, полученные студентом в процессе выполнения задания, журнал прохождения практики практиканта должны быть подписаны руководителем практики.

Составление отчета осуществляется в период прохождения практики, а редактирование и окончательное оформление – в последние дни практики.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, размер шрифта - 12 кегль.

Оценка качества прохождения практики

По окончании учебной практики студенту выставляется оценка на основании текущего контроля его работы, сдачи отчета по практике и его защиты.

Формой контроля и оценки по учебной практике является дифференцированный зачет.

Зачет проводится в форме защиты отчетов, составленных в соответствии с требованиями программы практики, на основании утвержденного задания на практику, с учетом содержания отчета и отзыва руководителя практики от предприятия.

Зачет по учебной практике принимает руководитель практики от колледжа. Результаты зачета оформляется ведомостью.

Критерии оценки:

«отлично» - Студент выполнил в срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу. В отчете дал полное, обстоятельное описание заданий практики, приложил необходимые документы. Отчет оформил в соответствии с требованиями, в установленные сроки.

На защите логически верно, аргументировано и ясно давал ответы на поставленные вопросы; демонстрировал понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрировал умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.

«хорошо» - за время учебной практики студент выполнил все практические задания с небольшими замечаниями; проявил самостоятельность. Недостатки в практической части учебной практики студент исправил в процессе консультации с преподавателем. Студент выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики. В дневнике дал не конкретное/краткое описание заданий практики, приложил необходимые документы. Отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями, подобраны необходимые приложения.

«удовлетворительно» - студент выполнил все задания, но не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике. Отчет представил в установленные сроки. Дал поверхностное, неполное описание заданий практики, приложил не все документы. Отчет оформил небрежно, с нарушениями требований.

«неудовлетворительно» - студент не выполнил программу практики и/или не представил в срок отчетную документацию. Отчет, выполненный студентом, не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями: выполнены не все задания, нарушена логика изложения, ответы не полные, отсутствуют копии документов.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

В зависимости от формы, места прохождения практики и конкретных задач практики, которые ставит перед обучающимися руководитель практики от колледжа, студентам на установочной конференции по практике выдается перечень основной и дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсов в целях учебно-методического и информационного обеспечения практики.

Этот перечень может быть дополнен или конкретизирован руководителем практики от учреждения (предприятия, организации), куда направляется обучающийся для прохождения практики.

Литература

Основные источники:

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года)

2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96

3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года №71. СанПиН от 28 июня 2010 года №2.3.2.2650-01

4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01

5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03

6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Дата введения 2016-01-01

7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Дата введения 2016-01-01

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения 2015-01-01

9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Дата введения 2016-01-01

10. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". Дата введения 01.07.2001

11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Дата введения 2015-01-01

12. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. Дата введения 2015-01-01

13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Дата введения 2015-01-01

14. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

15. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Дата введения 2016-01-01

Дополнительные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи / В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. – 384 с.

2. Климова, М.В. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.В. Климова. – М.: Славянский Дом Книги, 2014. – 576 с.

Интернет-ресурсы:

1. Кулинарный журнал «ГАСТРОНОМЪ». – Электронный ресурс. - http://www.gastronom.ru/page/magazines#. Дата обращения: 22.11.2016.

2. Официальный сайт кулинарных рецептов Юлии Высоцкой «Едим дома» – Электронный ресурс. -http://www.edimdoma.ru/. Дата обращения: 22.11. 2016.

8. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Реализация учебной практики предполагает наличие учебного технологического оборудования кулинарного производства.