

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

Заведующая производством

ООО Авакян г. Волгоград

(наименование организации)

Пономарева Л.И.

(должность, Ф.И.О.)



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

САМОХВАЛОВ С.В.

« 8 » октября 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

**Специальность 19.02.13 Технология продуктов питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Волгоград, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	37

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 1.1.	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен²:

Владеть навыками	организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного
------------------	--

¹ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

² Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; – применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в

	<p>соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару; – эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> – использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции

	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции; – методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования
--	--

	<p>информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 614

в том числе в форме практической подготовки 390

Из них на освоение МДК 362

в том числе самостоятельная работа 30

практики, в том числе учебная 72

производственная 180

Промежуточная аттестация 12.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных х и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.									
						Обучение по МДК						Практики	
				Всего	В том числе								
					лекции	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ³	Самостоятельн ая работа ⁴	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная		
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11		
ПК 1.1. ОК 01-05, 07,09	Раздел 1. Технологическое оборудование производства продукции общественного питания	156	56	156	100	56	X	12		X			
ПК 1.2. ОК 01-05, 07,09	Раздел 2. Производство продукции общественного питания	206	82	206	124	52	30	18		72			
	Учебная и Производственная практика	252	252								180		
	Всего:	614	390	314	224	108	30	30		72	180		

³ Данная колонка указывается только для специальностей СПО.

⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
1	2	3
Раздел 1. Технологическое оборудование производства продукции общественного питания		156/56
МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания		156/56
Тема 1.1. Технологическое оборудование пищевых производств	Содержание	42 лекции+28 лпр
	1. Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления из овощей и грибов и специализированных пищевых продуктов	2
	2. Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления из рыбы и мяса грибов и специализированных пищевых продуктов	2
	3. Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления из птицы, дичи и специализированных пищевых продуктов	2
	4. Назначение, принципы действия и устройство механического оборудования.	2
	5. Назначение, принципы действия и устройство теплового оборудования.	2
	6. Назначение, принципы действия и устройство холодильного оборудования.	2
	7. Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию механического оборудования.	2
	8. Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию теплового оборудования.	2
	9. Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию холодильного оборудования.	2
	10. Методы и способы выявления и устранения неисправностей механического оборудования.	2
	11. Методы и способы выявления и устранения неисправностей теплового оборудования.	2
	12. Методы и способы выявления и устранения неисправностей холодильного оборудования.	2
	13. Правила безопасности при эксплуатации механического оборудования.	2
	14. Правила безопасности при эксплуатации теплового оборудования.	2
	15. Правила безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.	2
	16. Порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке механического оборудования.	2
	17. Порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке теплового оборудования.	2
	18. Порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке холодильного оборудования.	2
	19. Порядок проведения работ по ремонту механического оборудования.	2

	20. Порядок проведения работ по ремонту теплового оборудования.	2
	21. Порядок проведения работ по ремонту холодильного оборудования.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ на производстве	28
	1. Оценка исправности технологического оборудования «Фритюрница»	4
	2. Оценка исправности технологического оборудования	6
	3. Использование инструментов для санитарной обработки теплового оборудования	6
	4. Осуществление регулировки форм и размеров нарезки оборудования для резки овощей	6
	5. Установление причин неполадки работы механического оборудования	6
Тема 1.2. Программное и функциональное обеспечение работы технологического оборудования пищевого производства	Содержание	58 лекции+28 лпр
	1. Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2
	2. Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2
	3. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации.	2
	4. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации.	2
	5. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания из овощей и грибов.	2
	6. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания из рыбы и мяса.	2
	7. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания из птицы и дичи.	2
	8. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания механического оборудования.	2
	9. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания теплового оборудования.	2
	10. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания холодильного оборудования.	2
	11. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания оборудования для приготовления различного вида теста.	2

12. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания оборудования для приготовления, формовки, упаковки рубленых полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.	2
13. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания оборудования для приготовления, формовки, упаковки полуфабрикатов: пельмени, вареники.	2
14. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания систем безопасности и сигнализации производства продукции общественного питания из овощей и грибов.	2
15. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания систем безопасности и сигнализации производства продукции общественного питания из рыбы и мяса.	2
16. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания систем безопасности и сигнализации производства продукции общественного питания из птицы и дичи.	2
17. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания систем безопасности и сигнализации производства продукции общественного питания из различных видов теста.	2
18. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания из овощей и грибов.	2
19. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания из рыбы и мяса.	2
20. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания из птицы и дичи.	2
21. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания из различных видов теста.	2
22. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации механического оборудования.	2
23. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации теплового оборудования.	2
24. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации холодильного оборудования.	2
25. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации оборудования для приготовления, формовки, упаковки рубленых	2

	полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.	
	26. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации оборудования для приготовления различных видов теста.	2
	27. Требования систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления из овощей и грибов и специализированных пищевых продуктов.	2
	28. Требования систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления из рыбы, мяса и специализированных пищевых продуктов.	2
	29. Требования систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления из птицы, дичи и специализированных пищевых продуктов.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ на производстве	28
	1. Документальное оформление результатов обслуживания технологического теплового оборудования	6
	2. Обработка данных специализированным программным обеспечением	6
	3. Обработка данных графика производства продукции	4
	4. Выявление участка(ов) производственной линии с дефектами продукции (сырья)	6
	5. Документальное оформление результатов обслуживания технологического холодильного оборудования	6
Самостоятельная работа при изучении раздела МДК. 01.01	Рефераты (с использованием ПК, Интернет) Составление опорного конспекта. Подготовка докладов Выполнение презентаций	12
Раздел 2. Производство продукции общественного питания		206/52
МДК 01.02 Технологические операции производства продукции общественного питания		206/52
Тема 2.1. Сырье в пищевом производстве	Содержание	124
	1. Порядок приемки, хранения сырья для производства пищевой продукции из овощей.	2
	2. Порядок приемки, хранения сырья для производства пищевой продукции из фруктов.	2
	3. Порядок приемки, хранения сырья для производства пищевой продукции из яиц.	2
	4. Порядок приемки, хранения сырья для производства пищевой продукции из творога, сыра, молочной продукции.	2
	5. Порядок приемки, хранения сырья для производства пищевой продукции из рыбы.	2
	6. Порядок приемки, хранения сырья для производства пищевой продукции из морепродуктов.	2
	7. Порядок приемки, хранения сырья для производства пищевой продукции из мяса.	2
	8. Порядок приемки, хранения сырья для производства пищевой продукции из птицы, дичи.	2

9. Порядок подготовки к использованию овощей, грибов и фруктов, полуфабрикатов, расходных материалов.	2
10. Порядок подготовки к использованию рыбы и морепродуктов, полуфабрикатов, расходных материалов.	2
11. Порядок подготовки к использованию птицы, дичи, полуфабрикатов, расходных материалов.	2
12. Порядок подготовки к использованию творога, сыра, молочной продукции, полуфабрикатов, расходных материалов.	2
13. Порядок подготовки к использованию круп, бобовых, полуфабрикатов, расходных материалов.	2
14. Порядок подготовки к использованию яиц, полуфабрикатов, расходных материалов.	2
15. Виды, особенности и порядок подготовки к использованию расходных материалов и упаковок.	2
16. Показатели качества сырья и полуфабрикатов из овощей и грибов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2
17. Показатели качества сырья и полуфабрикатов из фруктов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2
18. Показатели качества сырья и полуфабрикатов из рыбы, морепродуктов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2
19. Показатели качества сырья и полуфабрикатов из морепродуктов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2
20. Показатели качества сырья и полуфабрикатов из мяса при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2
21. Показатели качества сырья и полуфабрикатов из птицы, дичи при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2
22. Показатели качества сырья и полуфабрикатов из яиц при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2
23. Показатели качества сырья и полуфабрикатов из творога, сыра, молочной продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2
24. Показатели качества расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2
25. Нормативы расхода овощей, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания.	2

26. Нормативы расхода фруктов, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания.	2
27. Нормативы расхода грибов, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания.	2
28. Нормативы расхода рыбы, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания.	2
29. Нормативы расхода морепродуктов, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания.	2
30. Нормативы расхода мяса, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания.	2
31. Нормативы расхода птицы, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания.	2
32. Нормативы расхода яиц, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания.	2
33. Нормативы расхода творога, сыра, молочной продукции, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания.	2
34. Нормативы расхода круп, бобовых, макаронных изделий, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания.	2
35. Нормативы расхода соли, специй, приправ, пряностей при производстве продукции общественного питания.	2
36. Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания.	2
37. Основы технологии производства пищевой продукции массового производства из фруктов.	2
38. Основы технологии производства пищевой продукции массового производства из овощей.	2
39. Основы технологии производства пищевой продукции массового производства из грибов.	2
40. Основы технологии производства пищевой продукции массового производства из рыбы.	2
41. Основы технологии производства пищевой продукции массового производства из морепродуктов.	2
42. Основы технологии производства пищевой продукции массового производства из мяса.	2
43. Основы технологии производства пищевой продукции массового производства из птицы.	2
44. Основы технологии производства пищевой продукции массового производства из яиц.	2
45. Основы технологии производства пищевой продукции массового производства из творога, сыра, молочной продукции .	2
46. Основы технологии производства пищевой продукции массового производства из круп, бобовых.	2

47. Основы технологии производства пищевой продукции массового производства из различного вида теста.	2
48. Основы производства специализированной пищевой продукции.	2
49. Методы контроля качества готовой продукции из фруктов, ягод, овощей и грибов.	2
50. Методы контроля качества готовой продукции из рыбы, мяса, птицы.	2
51. Причины брака готовой продукции из различного сырья: из фруктов, ягод, овощей и грибов.	2
52. Причины брака готовой продукции из различного сырья: рыбы, мяса, птицы.	2
53. Меры предупреждения и устранения брака на пищевом производстве.	2
54. Правила маркировки готовой продукции общественного питания: из фруктов, ягод, овощей и грибов.	2
55. Правила маркировки готовой продукции общественного питания: рыбы, мяса, птицы.	2
56. Правила производства различных видов специализированной пищевой продукции.	2
57. Упаковка, маркировка и транспортировка пищевой продукции массового производства: из фруктов, ягод, овощей и грибов.	2
58. Упаковка, маркировка и транспортировка пищевой продукции массового производства: рыбы, мяса, птицы.	2
59. Документооборот на разных этапах производства пищевой продукции.	2
60. Документооборот на разных этапах производства пищевой продукции. Ведение документации.	2
61. Система НАССР в пищевом производстве.	2
62. Система НАССР в пищевом производстве. Ведение журналов.	2
В том числе практических и лабораторных занятий на производстве	52
1. Подготовка сырья и материалов для производства мясного п/ф в натуральной оболочке	6
2. Вакуумирование различных п/ф, в том числе высокой степени готовности из овощей и грибов. Маркировка. Хранение	6
3. Вакуумирование различных п/ф готовности из рыбы разной степени готовности для продукции массового производства. Маркировка. Хранение	6
4. Вакуумирование различных п/ф готовности из мяса разной степени готовности для продукции массового производства. Маркировка. Хранение	6
5. Вакуумирование различных п/ф из птицы разной степени готовности для продукции массового производства. Маркировка. Хранение	6
6. Вакуумирование различных рубленых п/ф из рыбы, мяса и птицы разной степени готовности для продукции массового производства	6
7. Бракераж готовой кулинарной продукции.	6

	8. Оценка качества готовой мясной продукции из рубленой мясной массы «Хлеб мясной»	6
	9. Производство расчета необходимого количества сырья для производства 80 кг «Сосиски молочные»	4
Самостоятельная работа при изучении раздела МДК. 01.02	Рефераты (с использованием ПК, Интернет) Составление опорного конспекта. Подготовка докладов Выполнение презентаций	18
Учебная практика раздела 2 Виды работ: 1. Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем. 2. Оценка качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям. 3. Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. 4. Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. 5. Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару. 6. Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 7. Задание и поддержание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 8. Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 9. Установление и поддерживать установленных технологией нормативов выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 10. Настройка программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 11. Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства		72

<p>Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, особенности и технология производства специализированной продукции для питания спортсменов. 2. Пищевая продукция диетического лечебного питания на предприятиях питания. Особенности, ассортимент, разработка блюд (изделий). 3. Пищевая продукция диетического лечебного питания для диабетиков. Особенности, технология производства, разработка фирменных блюд (изделий). 4. Особенности разработки изделий (блюд) лечебного питания из мяса. 5. Особенности разработки изделий (блюд) лечебного питания из птицы. 6. Особенности разработки изделий (блюд) лечебного питания из овощей и грибов. 7. Особенности разработки изделий (блюд) лечебного питания из круп и макаронных изделий. 8. Диетическое питания для людей, страдающих ожирением. Разработка изделий (блюд). 9. Производство хлебной продукции в лечебном питании. Разработка фирменных изделий. 10. Кондитерские изделия для питания спортсменов различных категорий. Разработка фирменных изделий. 11. Детское питание. Особенности разработки блюд и изделий. Разработка блюд (изделий) из овощей. 12. Массовое детское питание в школах. Актуальный ассортимент блюд и изделий. 13. Пищевая продукция для кормящих матерей и беременных. Разработка фирменных блюд и изделий. 14. Лечебное детское питания в лагерях и санаториях. Особенности разработки блюд и изделий. 15. Кондитерское производство массовой продукции. Особенности организация производства, разработки ассортимент. Разработка фирменных изделий. 	<p>30</p>
<p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. 4. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. 5. Консультации по разработке ассортимента кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, способам реализации, заявленным в теме работы. 6. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции. 7. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 8. Консультации по разработке практической части курсовой работы: разработка рецептур, методов приготовления и реализации фирменной продукции (в соответствии с темой курсовой работы). 9. Консультация по разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 	

10.Защита работ.	
Производственная практика Виды работ: Совершенствование навыков выполнения работ: 1. Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем. 2. Оценка качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям. 3. Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. 4. Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. 5. Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару. 6. Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 7. Задание и поддержание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 8. Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 9. Установление и поддерживать установленных технологией нормативов выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 10.Настраивание программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 11. Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства	180
Всего	100+124+ 30+72+180 =506

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с образовательной программы по специальности.

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	Регулируемый по высоте
2	Стул ученический	Регулируемый по высоте
3	Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой	нет
4	Кресло учителя	нет
5	Шкаф для хранения учебных пособий и муляжей (инвентаря)	нет
6	Доска классная/рельсовая система с классной доской	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
8	Сетевой фильтр	нет
9	Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте)	Интерактивная доска или панель (диагональ не менее 65 дюймов, сенсорный экран, специализированное программное обеспечение)
10	Компьютер учителя с периферией/ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса)	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
11	Компьютер ученика с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса)	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)

Оснащение мастерской «Поварское дело»

		Оборудование, инструменты и мебель
№	Наименование	Технические характеристики
1	Пароконвектомат АВАТ, ПКА 6-1/1ПМ2-01	Тип бойлерный (встроенный парогенератор). Напряжение 380 Вт. Максимальная температура внутри камеры 270 С. Расстояние между гастоёмкостями 70 мм. Панель управления на русском языке, таймер до 10 часов, 6 режимов автоматической мойки. Аппарат пароварочно- кокективный, электрический кухонный бойлерного типа. Дверь имеет двойное остекление. Ручка имеет двухступенчатый механизм открывания. В рабочей зоне размещены направляющие - левая, правая (для установки гастоёмкостей), игольчатый датчик температуры (предназначенный для контроля температуры внутри продукта. Управление работой пароконвектомата осуществляется с панели управления. Пароконвектомат обеспечивает работу 4 режима: конвекция, конвекция +пар, разогрев, папр, программа. В духовку пароконвектомата устанавливаются 6 гастоёмкостей размером GN 1/1. Страна производитель Россия.
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Материал полностью нержавеющая сталь. оснащение под гастоёмкости GN 1/1. Толщина металла 0,8мм, максимальная равномерно распределенная нагрузка на столешницу – до 150 кг. Страна проимзводитель Россия.
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.
4	Весы настольные электронные (профессиональные) GAS SW -10.	Платформа выполнена из нержавеющей стали. В комплект поставки входит адаптер питания. Вычитание массы тары.Автоматическое выключение в случае отсутствия взвешивания через 9 минут. Питание от сети через адаптер или от батарей марганцевых / щелочных. Зарядка держится 500 / 1000 часов.Температурный режим: от -10 до 40 °С. Наибольший предел взвешивания: 10 кг. Дискретность отсчета5 г. Напряжение: 220 В. Мощность: 0,25 кВт.
5	Плита индукционная ПИ-4 ЦМИ	Длинна 820мм, ширина 850мм, высота 870мм, масса 41 кг, количество конфорок 4, номинальная мощность 14 кВт, номинальное напряжение 220В/50Гц (каждая конфорка), навгрузка на конфорку до 40 кг. Поверхность плиты выполнена из импортированной жаропрочной керамики, защищающей от проникновения жидкости внутрь плиты.
6	Подставка под индукционную плиту	Материал нержавеющая сталь. Длина 820 мм, ширина 850 мм высота 850мм.

7	Планетарный миксер KITCHENAID 5KSM175PSE	Объем дежи 5 л. Механизм поднятия головы - подъемная траверса. Число скоростей вариатор (плавная регулировка). Скорость вращения венчика от 78 до 422 об/мин. Напряжение 220. Ширина 240 мм. Глубина 462 мм. Высота 400 мм. Дежа из нержавеющей стали, Загрузочный лоток, крюк из нержавеющей стали, лопатка из нержавеющей стали, венчик из нержавеющей стали. Страна производитель Италия.
8	Шкаф холодильный Polar CM-105-G	Температурный режим от 0 до 6 °С Объем 500 л, исполнение двери глухая, напряжение 220 В, потребляемая мощность 0.35 кВт/ч ширина 697 мм, глубина 695 мм, высота 2028 мм, цвет нерж. сталь. Страна-производитель Россия Температурный режим от 0 до 6 °С Корпус изготовлен из нержавеющей стали снаружи и изнутри (кроме задней стенки). Оборудование рассчитано на работу при температуре окружающей среды до 40 °С и относительной влажности воздуха до 80%.. Страна апроизводитель Россия.
9	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) KitchenAid модель 5KHB2531	Мощность 180 ватт, напряжение 220. Длина электрического шнура 1,5 м, позволяет использовать блендер на плите или перемещать в даль рабочей поверхности. Комплектация: блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан мерный. Мерный стакан (не содержит бисфенола А) объемом 1 л с удобной ручкой и крышкой от разбрызгивания. страна производитель Италия.
10	Стол производственный	Стол производственный с надстройкой, размер 1200*500., нержавеющий без борта 1200х600х850 мм, сплошная полка. Марка стали AISI 430. Материалы: столешница – нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0.7 мм, усиленная ламинированным ДСП толщиной 16 мм; рамка столешницы из оцинкованной стали толщиной 1.5 мм; ножки стола – оцинкованная сталь (уголок 40х40 мм) толщиной 1.5 мм; полка из оцинкованной стали толщиной 0.7 мм. Регулируемые по высоте пластиковые опоры. Максимальная равномерно распределенная нагрузка на столешницу – до 150 кг. Страна производитель Россия.
11	Стеллаж 4-х уровневый	Количество полок 4. Ширина 800 мм. Глубина 500 мм. Высота 1800 мм. Страна-производитель Россия. Конструкция стеллажа допускает многократную сборку. Разборный каркас выполнен на основе уголка из нержавеющей стали 1,5 мм, полки - из пищевой нержавеющей стали.. Полки регулируются по высоте. Ножки оснащены регулируемыми по высоте опорами.

12	Мойка односекционная со столешницей	Изделие представляет собой сварную конструкцию. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,5 мм, опоры - из профильной трубы 40x40 мм из нержавеющей стали AISI 430. Установка напольная, разновидность - открытая, количество раковин -1, размеры раковины (Д*Ш) 400*400мм, глубина раковины 250 мм, ширина - 1000 мм, высота -850 мм. Страна производитель - Россия.
13	Смеситель холодной и горячей воды	Тип - двухрычажный , назначение - для кухни (мойки), запорный клапан - керамический картридж, материал корпуса - цинк, покрытие - хром,, форма излива традиционная. Монтаж на горизонтальную поверхность. Тип подводки - гибкая. Страна производитель Россия.
14	Набор разделочных досок, пластиковые	Материал - полипропилен с хорошей жесткостью и ударопрочностью, можно мыть в посудомоечной машине, Размеры 18*600*400мм, цвета белая, синия, красная, зеленая, коричневая, желтая. Страна производитель Россия.
15	Подставка для разделочных досок металлическая	Материал нержавеющая сталь , количество секций 6, размеры : длинна 270 мм ,ширина 270 мм, высота 300 мм. Страна производитель Китай.
16	Горелка (карамельизатор) + баллон с газом Storm sois-kl-02.	Горелка имеет курковый пьезоподжиг, оснащена функцией регулировки пламени. Предусмотрена защита пламени от задувания ветром. Обеспечивается свободное вращение после 2 мин. использования. Длинна 140 мм. Ширина 60 мм, высота 200 мм.
17	Кремер-Сифон для сливов Сифон д/сливов "Гурме";	Материал сталь нерж.;пластик; 0,5л; D=73,H=250,B=105мм; металлич. (кремер)
18	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли. Торговая марка Titania	Материал нержавеющая сталь.Антискользящая подставка с прорезиненными ножками позволяет крепко фиксировать приспособление к рабочей поверхности.Машинка позволяет раскатывать тесто различной толщины, а также резать лапшу разных размеров. Лапшерезка оснащена 2 встроенными насадками для резки: для лапши тальятелле шириной 2 мм и феттучине шириной 6,5 мм - Конструкция. Лапшерезка выполнена из хромированной стали, шестерни - из закаленной стали - Габариты: 205x180x145H мм - Ширина вала тестораскатки: 150 мм - Толщина раскатываемого пласта: 0,2 - 2,2 мм

19	Термометр инфракрасный (Пирометр) DEKO CWQ01	Цвет черно оранжевый, материал пластик, диапазон измерений С -50, 550. Оптическое разрешение (D:S) 12/1, температурное разрешение 0,1С, коэффициент теплового излучения 0,95, время отклика 0,5 с, подсветка дисплея, сохранение измеренного значения на дисплее.
20	Термометр (шуп) LTR -05	Температура измерений от -50 до +300, точность измерений +-1, шуп из нержавеющей стали, жк дисплей, автоотключение через 10 мин.
21	Гastroемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/1-20.	Размеры:530x325x20 мм. Gastroёмкость GN 1/1- 20 изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
22	Гastroемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/1-65.	Размеры:530x325x65 мм. Gastroёмкость GN 1/1- 65 изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
23	Гastroемкость из нержавеющей стали Модель GN 2\3-20 мм.	Размеры 354x325x20 мм .Gastroёмкость GN2/3 20мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
24	Гastroемкость из нержавеющей стали Модель GN 2\3 40 мм	Размеры 354x325x40 мм. Gastroёмкость GN 2/3-40мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
25	Гastroемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/2 20 мм.	Размеры 265x325x20 мм. Gastroёмкость GN1/2 20 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
26	Гastroемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/2 65 мм.	Размеры 265x325x65 мм. Gastroёмкость GN 1/2 65 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.

27	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN1/3 20 мм.	Размеры 176*325*20 мм. Гастроемкость GN 1/3 20 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
28	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN1/3 40 мм.	Размеры 176*325*40 мм. Гастроемкость GN 1/3 40 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
29	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN1/3 65 мм.	Размеры 176*325*65 мм. Гастроемкость GN 1/3 65 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
30	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/4 20 мм.	Размеры 265*162*20 мм. Гастроемкость GN 1/4 20 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
31	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/4 100 мм.	Размеры 265*162*100 мм. Гастроемкость GN 1/4 100 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
32	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/6 100 мм.	Размеры 176*162*100 мм. Гастроемкость GN 1/6 100 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
33	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/6 65 мм.	Размеры 176*162*65 мм. Гастроемкость GN 1/6 65 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
34	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/9 65 мм.	Размеры 176*105*65 мм. Гастроемкость GN 1/9 65 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.

35	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/1.	Размеры 530*325, материал нержавеющая сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
36	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/2.	Размеры 265*325, материал нержавеющая сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
37	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/3.	Размеры 176*325 материал нержавеющая сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
38	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/6.	Размеры 176*162 материал нержавеющая сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
39	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 1/9 176x105.	Размеры 176/105. Материал нержавеющая сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
40	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали Модель GN 2/3 354x325	Размеры 354*325. Материал нержавеющая сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
41	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л .	Тип набор посуды Состав набора кастрюля + крышка Подходит для индукционных плит. Можно использовать в духовке. Материал нержавеющая сталь, материал крышек нержавеющая сталь. Можно мыть в посудомоечной машине. Объем кастрюль: 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л. Страна производитель Китай.
42	Сотейник для индукционных плит объемом 0,6л, Фирмса Luxtail	Материал нержавеющая сталь, объемом 0,6л, с ручкой, материал ручки нержавеющая сталь, подходит для индукционных плит, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Китай.
43	Сотейник для индукционных плит Объемом 0,8л, Фирмса Luxtail	Материал нержавеющая сталь, объемом 0,6л, с ручкой, материал ручки нержавеющая сталь, подходит для индукционных плит, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Китай.

44	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Фирма Luxtail, диаметром 24см	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) диаметр 24см ручка металлическая. Страна производитель Китай.
45	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Фирма Luxtail, диаметром 28см	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) диаметр 28 см ручка металлическая. Страна производитель Китай.
46	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Диаметр 24см	Сковорода для индукционных плит: материал: чугун, для индукционных плит, диаметром 24 см, толщина дна: 4 мм, ручка - материал чугун.
47	Шенуа (возможен вариант с сеткой) Диаметр 24см	Назначение - производственный инвентарь,материал конуса и ручки нержавеющей сталь. Диаметр24 см. Страна производитель Китай. Можно мыть в посудомоечной машине.
48	Сито для протираия, диаметр 24 см	Сито для протираия, материал нержавеющей сталь, материал ручки пищевой пластик, диаметр 24 см. Страна производитель Россия.
49	Сито для протираия, диаметр 10 см	Сито для протираия, материал нержавеющей сталь, можно мыть в посудомоечной машине, диаметр 10 см. Страна производитель Россия.
50	Сито (для муки), диаметром 24 см	Сито дя муки, диаметром 24 см, материал нержавеющей сталь, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Китай
51	Ложка для мороженного	Материал нержавеющей сталь, диаметр 5 см с выталкивателем, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Китай.
52	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющей сталь, с измерительной шкалой 15 см, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Китай.
53	Венчик	Назначение производственный инвентарь, цвет металлический,размеры 6*6*26 Материал нейлон, нержавеющей сталь. . Страна производитель Дания.
54	Шумовка	Материал нержавеющей сталь,цвет металлический, можно мыть в посудомоечной машине, длинна ручки 20см. Страна производитель Россия.

55	Молоток металлический для отбивания мяса Торговая марка "VERTEX SANTORINO"	Габариты: длина 28,5 см, ширина 12 см. Материал ручки дерево, материал насадки нержавеющая сталь. Можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Россия.
56	Терка 4-х сторонняя ТН-1у Никис	Материал корпуса нержавеющая сталь, материал ручки пищевой пластик, высота 23 см, длина 12,2, ширина 9,4см. Можно мыть в посудомоечной машине, 4-х гранная, страна производитель Россия.
57	Половник объемом 250мл. Торговая марка "LUXTAIL"	Объем 250 мл, длина 380 мм, диаметр 115 мм, толщина 1 мм. Материал нержавеющая сталь. Страна производитель Китай.
58	Ложки столовые торговая марка "Сонет".	Длина 205 мм, ширина 43 мм. Страна производитель Россия, материал нержавеющая сталь, цвет металлический.
59	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал лезвия нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм. Материал ручки дерево, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Россия.
60	Овощечистка марка "NOVA HOME".	Изготовлена из нержавеющей стали, безопасной при контакте с пищевыми продуктами. Оснащена плавающим поперечным лезвием, предназначена для очистки овощей и фруктов, Страна производитель Россия.
61	Лопатка -палетка изогнутая	Палетка угловая, металлическая 25*см * 3,5 см. рабочее полотно 25 см., состав нержавеющая сталь, ручка из пластика. Цвет ручки черный. Страна производитель Россия.
62	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм, можно мыть в посудомоечной машине, страна производитель Россия.
63	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, количество насадок 12 штук. Кондитерские насадки выполнены из прочного материала, с разнообразной конфигурацией, не деформируются. Можно мыть в посудомоечной машине. Материал контейнера пищевой пластик.
64	Набор кондитерских форм (квадрат)	Серия: Квадрат. Страна бренда: Италия. Материал: сталь нержавеющая. Высота (см): 3. Длина (см): от 6 до 10 Ширина (см): от 6 до 10. Можно мыть в посудомоечной машине.
65	Форма для выпечки тартов круг	Кольцо из нержавеющей стали, перфорированное. Кольцо перфорированное - форма для выпечки изделий из песочного теста (тартов, кишей, пирогов). Обеспечивает циркуляцию воздуха и выводит лишнюю влагу при выпечке. Уменьшает риск подгорания изделия, обеспечивают однородную выпечку изделия со всех сторон. Диаметр 7 см выс. 2 см. Страна производитель Россия.

66	Форма для выпечки тартов овал	Кольцо из нержавеющей стали, перфорированное. Кольцо перфорированное - форма для выпечки изделий из песочного теста (тартов, кишей, пирогов). Обеспечивает циркуляцию воздуха и выводит лишнюю влагу при выпечке. Уменьшает риск подгорания изделия, обеспечивают однородную выпечку изделия со всех сторон. . Высота 25 мм. Страна производитель Россия.
67	Набор кондитерских форм (круг)	Набор форм кольцо. Материал нержавеющая сталь. высота 4,5 см, диаметр =90, 60, 50мм. Страна производитель Росси
68	Миски нержавеющая сталь	Материал нержавеющая сталь,объем 0,3 л., диаметр 16 см. Страна производитель Россия.
69	Миски нержавеющая сталь	Материал нержавеющая сталь,объем0,5 л., диаметр 16 см. Страна производитель Россия.
70	Миски нержавеющая сталь	Материал нержавеющая сталь,объем 0,1 л., диаметр 20 см. Страна производитель Россия.
71	Миски нержавеющая сталь	Материал нержавеющая сталь,объем3,5 л., диаметр 20 см. Страна производитель Россия.
72	Набор пинцетов для оформления блюд	Набор. Материал: нержавеющая сталь; с загнутым кончиком , прямым для оформления блюд ,для легкого удаления костей из сырой и приготовленной рыбы; Изготовлено из высококачественной нержавеющей стали; Можно мыть в посудомоечной машине. Пинцет длинный прямой - 25 см. Пинцет штыковидный - 14,5 см. Пинцет изогнутый - 15,5 см .Пинцет изогнутый (кондитерский)- 210 мм Страна-производитель: Индия
73	Ножницы для рыбы, птицы торговая марка Master.	Ножницы для птицы/рыбы, изготовленные из высококачественной нержавеющей стали. Материал нержавеющая сталь, можно мыть в посудомоечной машине. Длинна 255 мм, длинна лезвия 135мм, материал ручки пищевой пластик.
74	Тарелка круглая белая плоская торговая марка Wilmax.	Тарелка диаметром 32 см белая, без декора с ровными полями. предназначена для подачи холодных, горячих блюд и закусок. Страна производитель Россия.
75	Тарелка глубокая белая, торговая марка Wilmax, объем 250 мл.	Тарелка глубокая белая с широкими плоскими ровными полями, диаметр 26 см, объем 250 мл, без декора. Материал фарфор, предназначена для подачи супов, горячих закусок.
76	Тарелка глубокая белая, торговая марка Wilmax, объем300 мл.	С широкими плоскими ровными полями диаметр 28 см, объем 300 мл, без декора, материал фарфор, предназначена для подачи супов, горячих закусок. Страна производитель Россия.

77	Соусник Торговая марка "COLLAG"	Выполнен из фарфора с прочным глазурованным покрытием, устойчив к царапинам, трещинам и сколам. Можно греть в СВЧ-печи и мыть в посудомоечной машине. Объем 50 мл, цвет белый. Страна производитель Китай.
78	Пластиковая урна для мусора с крышкой.	Материал пищевой пластик, с крышкой, цвет зеленый. Объем 60 литров. Страна производитель Россия.
79	Скребок для теста	Набор скребков для теста, в наборе 3 шт. Материал пищевой пластик, можно мыть в посудомоечной машине.
80	Банка для хранения жидкостей	Материал- пищевой пластик, объем от 1-1,5 с крышкой, с ручкой.
81	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Материал пищевой пластик, объем 250 мл, можно мыть в посудомоечной машине.
82	Миска пластик	Материал пищевой пластик, диаметр 14 см, без дизайна, высота чаши 6 см, объем 0,5л. Страна производитель Россия.
83	Мерный стакан	Стакан 1000 мл. с носиком и мерной шкалой изготовлен из прочного прозрачного термостойкого пластика, можно использовать в микроволновке, мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Россия.
84	Лопатки силиконовые	Длина 28 см, материал лопатки силикон, материал ручки нержавеющая сталь, можно мыть в посудомоечной машине.
85	Лопатка деревянная	Материал дерево бук. Размеры: длина 28 см, наибольшая ширина лопатки 6 см.
86	Кисточка силиконовая	Материал термостойкий силикон (220°C) подходит для смазывания выпечки яйцом, маслом, глазурью, кремом, а также смазывания сковороды и противня маслом.
87	Скалка	Материал бук, с вращающимися ручками. Страна производитель Россия. Размеры: длина общая 68 см, длина вращающегося полотна 48 см, длина ручек по 10 см, ширина вращающегося полотна 7 см.
88	Силиконовый коврик	Материал пищевой силикон. Выдерживает температуру от -30°C до +250°C. Размер: 30*40 см. Страна производитель Китай.
89	Силиконовый коврик перфорированный	Материал: силикон. Перфорация коврика способствует отводу лишней влаги и лучшей циркуляции теплого воздуха при выпечке изделий. Выдерживает температуру от -30°C до +250°C. Размер: 30*40 см. Страна производитель Китай.

90	Силиконовая форма "кнели"	Форма состоит из 12 ячеек. Размеры : размер каждой ячейки 63*29 мм. Высота 37,5 мм. Объем 24 мл. Производитель: Silikomart (Италия). Рекомендации по применению: Может быть использована в температурном режиме от -60 С до +230 С. После применения форму необходимо тщательно вымыть и просушить. Не ставьте форму непосредственно на источник тепла.
91	Силиконовая форма полусфера средняя	Силиконовая форма Полусфера. Кол-во ячеек: 15. Диаметр одной формочки: 3,7 см. Может быть использована в температурном режиме от -60 С до +230 С. После применения форму необходимо тщательно вымыть и просушить. Не ставьте форму непосредственно на источник тепла. Страна производитель италия.
92	Силиконовая форма полусфера большая	Универсальная силиконовая форма Полусфера для приготовления выпечки, европейских десертов, панна-коты, желе и цветного льда. В форме 6 ячеек. Размер ячейки 7х7 см, высота 3,5 см. размер 30*17см. Может быть использована в температурном режиме от -60 С до +230 С. После применения форму необходимо тщательно вымыть и просушить. Не ставьте форму непосредственно на источник тепла. Страна производитель Италия.
93	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм квадрат	Материал силикон Может быть использована в температурном режиме от -60 С до +230 С. После применения форму необходимо тщательно вымыть и просушить. Страна производитель Италия. Размеры: 50x50mm, h 50 mm. Объем: v 110 ml. Кол-во порций: 8 шт. Цвет коричневый. Страна производитель - Россия.
94	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Материал пищевой термостойкий силикон.
95	Ковёр электрический	Толщина: 6 мм (± 1 мм) Размер: 500 мм х 500 мм (± 10мм) Группа 1 – для работы при t° от от -15°С до +40°С Твёрдость: 55-65 единиц Shore A Изготовитель: Россия
96	Жироуловитель ECOVOD	герметичный, с верхней крышкой, подводящий/ отводящий трубопроводы Ду 110, материал -полипропилен, высота с горловиной до 1500мм, диаметр переменного сечения 800/1000/1500мм.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных

ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 192 с.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 412 с.
3. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-
5. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебное издание /Лутошкина Г. Г., Анохина Ж. С. - Москва : Академия, 2024. - 240 с.
6. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко.- КноРус, 2023 – 321 с.
7. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-7730-2.
8. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9.
9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7433-2.
10. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2.
11. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.
12. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6.

3.2.2. Основные 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]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32

8. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие для спо / В. И. Мошков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7728-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164963> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авто-риз. пользователей.

10. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный //

Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147355> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Рязанова, О. А. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки : учебное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5900-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146647> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-7730-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164964> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7433-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159526> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: 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.: Стандар-тинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
17. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного пита-ния: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
18. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Ресторато-ров и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания</p>	<p>- выполнение всех действий по организации подготовки оборудования, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления продукции); – - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - визуальное оценивание исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; - правильное использование инструментов для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; - корректное применение методов, приемов и инструментов для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильное применение средств индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства - документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства. 	
<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка, обработка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем - оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - проведение расчетов необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - оптимальная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - корректная работа с оборудованием для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару - корректная работа с оборудованием для маркировки готовой продукции 	

	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования - контроль нормативов выхода и сортности продукции общественного - наладка программ технологического процесса производства продукции - использование профессионального компьютера и специализированных программ обработке данных контрольно-измерительных приборов производства. 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной 	

личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	