

**Аннотация  
рабочей программы Учебной практики  
Профессия 13249 Кухонный рабочий**

### **1.1. Область применения**

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание», с учётом Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

### **1.2. Место учебной практики в структуре программы профессиональной подготовки:**

Учебная практика входит в профессиональную подготовку.

### **1.3. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения учебной практики**

В результате освоения образовательной программы слушатель должен уметь (в соответствии с квалификационной характеристикой профессии «Кухонный рабочий»):

- доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи.
- открывать бочки, ящики, мешки с продуктами,
- вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.
- выгружать продукцию из тары
- транспортировать внутри цехов сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару
- заполнять котлы водой
- доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.
- загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт
- включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники
- устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов
- устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.
- собирать пищевые отходы.

- выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд.

#### **1.4.ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная практика проводится концентрировано.

#### **1.5.МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная практика проводится в учебной лаборатории образовательного учреждения

#### **1.6. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ - 366часов**

### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

№ темы	Название темы и разбивка по часам	Количество часов
1	<b>Санитария и гигиена</b>	48
2	<b>Работа с техническим оснащением и оборудованием</b>	48
3	<b>Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов</b>	54
4	<b>Механическая обработка овощей</b>	48
5	<b>Механическая обработка рыбы</b>	66
6	<b>Механическая обработка мяса, мясных продуктов, птицы</b>	66
7	<b>Приготовление простых блюд</b>	24
	<b>Дифференцированный зачет</b>	12
	<b>Итого</b>	<b>366</b>

Филиал государственного областного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
«Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Профессия: 13249 Кухонный рабочий**

**2023г.**

Рабочая программа практики разработана на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание», с учётом Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Организация – разработчик: филиал государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское.

Разработчики:

Гоева Л.Ю.- преподаватель филиала государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии спецдисциплин

Протокол № 11 от «29 » июня 2023г.

Председатель МК

Иваненко Т.П.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО – ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ</b>	<b>14</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>16</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>18</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1 Область применения**

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание», с учётом Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Учебная практика входит в профессиональную подготовку

## **1.3. Цели и задачи учебной практики**

В результате освоение образовательной программы слушатель должен уметь (в соответствии с квалификационной характеристикой профессии «Кухонный рабочий»):

- доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи.
- открывать бочки, ящики, мешки с продуктами,
- вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.
- выгружать продукцию из тары
- транспортировать внутри цехов сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару
- заполнять котлы водой
- доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.
- загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт
- включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники
- устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов
- устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.

- собирать пищевые отходы.
- выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд.

#### 1.4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ –уроки учебной практики

#### 1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в учебной лаборатории образовательного учреждения

#### 1.6. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ-366 часов

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ темы	Название темы	Количество часов	
1.	<b>Санитария и гигиена, виды работ на кухне</b> Инструктаж по т/б	48	
	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.	6	
	Моющие, дезинфицирующие средства. Проведение генеральной уборки производственных помещений	6	
	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен зала.	6	
	Проведение генеральной уборки зала	6	
	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены:	6	
	Проведение генеральной уборки складских помещений	6	
	Личная гигиена. Назначение и виды спецодежды. Содержание полости рта, рук и тела.	6	

2.	<p><b>Работа с техническим оснащением</b></p> <p>Включение электрических, газовых котлов.</p> <p>Включение электрических плит, шкафов, кипятильников.</p> <p>Установка подносов на транспортер при комплектации обедов</p> <p>Установка подносов на транспортер при комплектации обедов</p> <p>Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт</p> <p>Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов</p> <p>Внутрицеховая транспортировка продуктов</p> <p>Внутрицеховая транспортировка посуды, инвентаря. Внутрицеховая транспортировка тары</p>	<p>48</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
3.	<p><b>Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов</b></p> <p>Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом</p> <p>Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным способом</p> <p>Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине</p> <p>Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря, столовой посуды и приборов по местам</p>	<p>54</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>



	Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря, кухонной посуды	6
	Пользование моющими, дезинфицирующими, чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды, столовых приборов	6
	Обеспечивание правильных условий хранения чистой кухонной посуды	6
	Обеспечивание правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств	6
	Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде	6
<b>4.</b>	<b>Механическая обработка овощей</b>	<b>48</b>
	Механическая кулинарная обработка картофеля (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка) Нарезка картофеля разными способами	6
	Механическая кулинарная обработка моркови (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка) Нарезка моркови соломкой и брусочками.	6
	Механическая кулинарная обработка свёклы (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка) Нарезка свёклы соломкой, брусочками, ломтиками	6

	Механическая кулинарная обработка лука (сортировка, , очистка, мойка Нарезка лука кольцами, соломкой. Нарезка лука дольками, крошкой.	6
	Механическая кулинарная обработка капусты. Нарезка капусты шашками, соломкой. Нарезка капусты: дольки, рубка.	6
	Механическая кулинарная, нарезка томатов и огурцов	6
	Механическая кулинарная обработка, нарезка зелени. Подготовка овощей к фаршированию	6
	Механическая кулинарная обработка консервированных овощей	6
5.	<b>Механическая обработка рыбы</b>	<b>66</b>
	Размораживание рыбы.	6
	Вымачивание солёной рыбы.	6
	Обработка чешуйчатой рыбы	6
	Разделка бесчешуйчатой рыбы	6
	Разделка рыбы на порционные куски. Разделка рыбы на порционные куски (кругляши).	6
	Разделка рыбы на филе с кожей и костями.	6
	Разделка рыбы на филе кожей без костей Разделка рыбы на чистое филе	6
	Приготовлении панировок для рыбных п/ф Приготовление рыбной котлетной массы	6
	Приготовление п/ф из котлетной массы	12
	Вымачивание солёной рыбы	6

	Обработка солёной сельди .Обработка кильки.	
	<b>6.Механическая обработка мяса, мясных продуктов, птицы</b>	<b>66</b>
	Подготовка мяса к обработке, разделка передней четвертины.	6
	Разделка задней четвертины. Обработка костей.	6
	Нарезка крупнокусковых п/ф.	6
	Нарезка порционных п/ф.Нарезка мелкокусковых п/ф.	6
	Приготовление рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.	6
	Приготовление котлетной массы.	12
	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	12
	Обработка с\х птицы. Заправка птицы.	6
	Приготовление полуфабрикатов из птицы. Обработка субпродуктов.	6
	<b>Приготовление простых блюд</b>	<b>24</b>
7.	Приготовление простых блюд из овощей, яиц, круп, макаронных , изделий.	12
	Приготовление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков	12
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>12</b>
	<b>Итого за курс</b>	<b>366</b>

## **2.1.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1. Охрана труда и техника безопасности. Санитария и гигиена.**

Ознакомление с профессией кухонного работника, программой учебной практики:

Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии общественного питания. Вводный инструктаж, содержание, документальное оформление. Правила и нормы безопасности на П.О.П. Причины травматизма, мероприятия по их предупреждению. Пожарная безопасность, меры предупреждения пожаров, правила поведения при пожаре. Пользование средствами пожаротушения. Применение средств индивидуальной защиты. Проверка рабочего состояния и использование уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений; использование средств уборки, необходимых при уборке разных видов поверхностей производственных помещений; соблюдение инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств; уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары

### **2. Работа с техническим оснащением**

Заполнение котлов водой. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.

### **3.Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов**

Проверка исправности посудомоечной машины для мытья инвентаря и посуды; подбор чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых в процессе подготовки производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов с соблюдением требований санитарии и гигиены.

### **Механическая обработка пищевых продуктов.**

### **4.Механическая обработка овощей**

Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки овощей. Текущий инструктаж по охране труда и технике

безопасности. Ознакомление с технологией механической кулинарной обработки овощей. Овладение навыками эксплуатации оборудования для механической кулинарной обработки овощей. Механическая обработка картофеля и корнеплодов: сортировка и калибровка, мытье, очистка ручная и машинная, дочистка. Условия и сроки хранения картофеля и корнеплодов, % отходов при обработке их использование. Отработка, ручная нарезка картофеля и корнеплодов (соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, кружочки). Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Условия и сроки хранения использование отходов. Обработка плодовых овощей. Подготовка овощей к фаршированию. Ознакомление с условиями и сроками хранения. Механическая кулинарная обработка консервированных овощей. Открывание тары различного вида с обеспечением сохранности в них продукции. Последовательность приемов обработки, условия и сроки хранения.

#### **5. Механическая обработка рыбы**

Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки рыбы. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с технологией кулинарной обработки рыбы. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами для обработки рыбы, овладение навыками эксплуатации. Подготовка рыбы к обработке, овладение навыками обработки. Очистка рыбы, потрошение, удаление жабр, плавников, промывание, приготовление п/ф. Овладение навыками обработки сельди, кильки. Приготовление котлетной массы из рыбы. Рецепттура, технология приготовления. Порционирование, формование, панирование, укладка п/ф. Ознакомление с условиями и сроками хранения п/ф. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.

#### **6. Механическая обработка мяса, мясных продуктов, птицы**

Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы.

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с технологией механической кулинарной обработки мяса, птицы, мясопродуктов. Ознакомление с видами сырья, поступающего на ПОП. Органолептическая оценка качества сырья. Приобретение начальных навыков по механической кулинарной обработке мяса, мясных продуктов, птицы.

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой, технологией приготовления котлетной массы и п/ф из них. Ознакомление с условиями и сроками хранения п/ф. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Сбор пищевых отходов.

#### **7. Приготовление простых блюд из овощей, яиц, круп, макаронных, изделий. Приготовление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков**

Ознакомление с технологией. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с тепловым оборудованием и инвентарем, инструментами, посудой. Приобретение навыков работы на тепловом оборудовании ПОП.

### **3. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»**

3.1. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен

Проведение генеральной уборки производственных помещений

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен зала

Проведение генеральной уборки зала

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен складских помещений

Проведение генеральной уборки складских помещений

Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы)

#### **3.2. Работа с техническим оснащением**

Включение электрических, газовых котлов.

Установка подносов на транспортер при комплектации обедов

Установка подносов на транспортер при комплектации обедов

Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт

Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт

Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов

Внутрицеховая транспортировка продуктов

Внутрицеховая транспортировка посуды, инвентаря.

Внутрицеховая транспортировка тары

#### **3.3. Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов**

Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом

Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным способом

Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине

Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря, столовой посуды и приборов по местам

Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря, кухонной посуды

Пользование моющими, дезинфицирующими, чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды, столовых приборов

Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды

Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств

Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде

#### **4.Механическая обработка овощей**

Механическая кулинарная обработка картофеля (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка)

Нарезка картофеля разными способами

Механическая кулинарная обработка моркови (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка)

Нарезка моркови соломкой и брусочками.

Механическая кулинарная обработка свёклы (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка)

Нарезка свёклы соломкой, брусочками, ломтиками

Механическая кулинарная обработка лука (сортировка, , очистка, мойка)

Нарезка лука кольцами, соломкой.

Нарезка лука дольками, крошкой.

Механическая кулинарная обработка капусты.

Нарезка капусты шашками, соломкой.

Механическая кулинарная обработка , нарезка томатов и огурцов

Механическая кулинарная обработка, нарезка зелени

Подготовка овощей к фаршированию

Механическая кулинарная обработка консервированных овощей

#### **5.Механическая обработка рыбы**

Размораживание рыбы.

Вымачивание солёной рыбы.

Обработка чешуйчатой рыбы

Разделка бесчешуйчатой рыбы

Разделка рыбы на порционные куски

Разделка рыбы на порционные куски (кругляши).

Разделка рыбы на филе с кожей и костями.

Разделка рыбы на филе кожей без костей

Разделка рыбы на чистое филе

Приготовлении панировок для рыбных п/ф

Приготовление рыбной котлетной массы

Приготовление п/ф из котлетной массы

Приготовление п/ф из котлетной массы

Приготовление п/ф из котлетной массы

Вымачивание солёной рыбы

Обработка солёной сельди

Обработка кильки.

## **6. Механическая обработка мяса, мясных продуктов, птицы**

Подготовка мяса к обработке, разделка передней четвертины.

Разделка задней четвертины.

Обработка костей.

Нарезка крупнокусковых п/ф.

Нарезка порционных п/ф.

Нарезка мелкокусковых п/ф.

Приготовление рубленой массы.

Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.

Приготовление котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.

Обработка с\х птицы.

Заправка птицы.

Приготовление полуфабрикатов из птицы.

Приготовление полуфабрикатов из птицы.

Обработка субпродуктов.

Обработка субпродуктов.

Приготовление простых блюд из овощей, яиц, круп, макаронных, изделий.

Приготовление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков

## **Дифференцированный зачет**

**Итого за курс 366 часов**

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Лаборатория кухонный рабочий;

Оборудование лаборатории:

- комплект производственного инвентаря, инструментов, посуды;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).
- рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы:

- мясорубка,
- миксер,
- блендер,
- посудомоечная машина,
- взбивальная машина,
- кухонный комбайн.



Тепловое оборудование:

- электроплита,
- жарочный шкаф,
- фритюрница,

Весоизмерительное оборудование:

Холодильное оборудование:

- холодильник.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

Учебники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 14-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

Справочники:

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2019.- 544с  
Дополнительные источники:
1. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.Учебник. - М.: «Академия», 2019.
2. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания. - М.: Академия, 2019.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. 2-е изд. доп. Учебник.- М.: Академия, 2019.

**Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины** осуществляется мастером производственного обучения в процессе производственной практики

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

(видов профессиональной деятельности)

<b>Результаты освоения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Организовывать рабочее место	<ul style="list-style-type: none"><li>• организовывать рабочее место в лаборатории для первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов.</li></ul>	оценка при выполнении работ по учебной практике

<p>Обслуживать основное технологическое оборудование, производственный инвентарь кулинарного производства Технология уборки производственных помещений.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пользоваться основным технологическим оборудованием кулинарного производства;</li> <li>• пользоваться и обслуживать производственный инвентарь предприятий общественного питания;</li> <li>пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;</li> <li>• пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;</li> <li>• мыть производственные полы и стены производственных помещений;</li> <li>• проводить генеральную уборку производственных помещений;</li> <li>• поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;</li> <li>• содержать уборочную технику в чистом и исправном виде.</li> </ul>	<p>оценка при выполнении работ по учебной практике</p> <p>оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>Проводить дезинфекцию рабочих зон.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить дезинфекцию в рабочих зонах;</li> <li>• соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств при уборке производственных помещений.</li> </ul>	<p>оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>Классифицировать посуду, производственный</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• классифицировать при мойке, чистке, раскладывании кухонную и столовую посуду,</li> </ul>	<p>оценка при выполнении работ по учебной практике</p>

ый инвентарь, инструменты и приспособления по назначению.	производственный инвентарь, инструменты и приспособления по назначению.	
Мыть вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды;</li> <li>• удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря;</li> <li>• мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом;</li> <li>• мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине;</li> <li>• пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>• пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>• содержать посудомоечные машины для столовой посуды в чистом и исправном виде.</li> </ul>	оценка при выполнении работ по учебной практике
Чистить и раскладывать на хранение производственный инвентарь, посуду и приборы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• чистить, сушить и раскладывать производственный инвентарь, посуду и приборы по местам;</li> <li>• чистить все типы поверхностей производственного инвентаря, посуды и приборов;</li> <li>• пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и посуды и приборов;</li> </ul>	оценка при выполнении работ по учебной практике

<p>Выполнять работы по соблюдению санитарных требований к складским помещениям.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять санитарную уборку складских помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.</li> </ul>	<p>оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>Выполнять работы по соблюдению санитарно – гигиенических норм, условий и сроков хранения продовольственных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять работы по соблюдению санитарно – гигиенических норм и условий хранения продовольственных товаров;</li> <li>• соблюдать режимы хранения продовольственных товаров и кулинарной продукции.</li> </ul>	<p>оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>Выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Производить первичную обработку овощей, рыбы, мяса, яиц, крупы, грибов</li> <li>• Готовить простейшие блюда (бутерброды, салаты, напитки)</li> </ul>	<p>оценка при выполнении работ по учебной практике</p>