



Сибирский университет
потребительской
кооперации
(СибУПК)

автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

УТВЕРЖДАЮ

проректор
по учебной работе

Л.В. Ватлина

«20» мая 2021 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
(по профилю специальности)

по профессиональному модулю
**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

по программе базовой подготовки

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник-технолог

Новосибирск
2021

Рабочая учебная программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, рабочим, должностям служащих разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384.

СОСТАВИТЕЛИ:

О.Д. Варнавская, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации общественного питания

О.Н. Васильева, мастер производственного обучения

РЕЦЕНЗЕНТ:

С.Ю. Глебова, канд. биол. наук, доцент, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

СОГЛАСОВАНО



Главный технолог Новосибирского облпотребсоюза

Е.А. СОЛОМИНА

« 20 » мая 2021 г.

Директор и соучредитель кейтеринговой компании
"Кейтеринг Анны Сидевич"

Вице-Президент по кейтерингу СибФРиО

Член Интернациональной Ассоциации Кейтеры ICA

А.Б. СИДЕВИЧ

« 20 » мая 2021 г.

Начальник отдела практической подготовки
и содействия трудоустройству

С.С. ДЕЙКИНА

« 20 » мая 2021 г.

Рабочая учебная программа производственной практики (по профилю специальности) рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол от 20 мая 2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания

С.Ю. Глебова

РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

1.1. Цель и задачи практики

Целью производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю *ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар* организуется в форме практической подготовки и является формированием у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, направленное на освоение вида деятельности по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*

Задачами производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю *ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар* являются:

- расширение, углубление и систематизация знаний и умений, полученных при изучении междисциплинарного курса (МДК) *МДК ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар* на основе изучения деятельности конкретной организации;
- закрепление первоначального практического опыта и приобретение самостоятельного опыта профессиональной деятельности в условиях трудового коллектива;
- приобщение к работе в трудовом коллективе;
- развитие профессионального мышления;
- отбор необходимого материала для выполнения индивидуального задания и составления Отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики;
- изучение студентов с производственными задачами поваров в холодном, горячем, кондитерском цехах и на раздаче;
- освоение профессиональных навыков производства готовой кулинарной продукции;
- изучение методов контроля сырья, полуфабрикатов и готовых блюд и кулинарных изделий, нормативной и технической документации;
- изучение правил эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в холодном, горячем, кондитерском цехах;
- закрепление правил техники безопасности; пищевой санитарии и личной гигиены работников.

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар* обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
 - подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
 - приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
 - приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
 - приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
 - приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
 - приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
 - приготовление блюд из яиц по заданию повара;
 - приготовление блюд из творога по заданию повара;
 - приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
 - приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;
 - приготовление горячих напитков по заданию повара;
 - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
 - приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
 - приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
 - приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
 - процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
 - порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
 - помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
 - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
 - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;
- уметь:*
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
 - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.2 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная (по профилю специальности).

Форма проведения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07. *Выполнение работ по профессии 16675 Повар:*

концентрированно – путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП СПО после освоения междисциплинарного курса и прохождения учебной практики.

1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения ООП: формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
Общие компетенции	
<p>ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к будущей профессии устойчивый интерес.</p>	<p><i>Знать:</i> востребованность профессии в обществе, качества, необходимые для овладения профессией, социальную значимость профессии. <i>Уметь:</i> творчески мыслить, развивать в себе тонкие вкусовые ощущения и обоняние, аккуратность, организованность и хорошую память.</p>
<p>ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p><i>Знать:</i> критерии эффективности и качества выполнения профессиональных задач, правильную организацию рабочего места, применение методов и способов решений профессиональных задач в области приготовления кулинарной продукции. <i>Уметь:</i> оценивать методы и способы выполнения профессиональных задач на лабораторных занятиях и при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p><i>Знать:</i> осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, ответственность за результаты своего труда, решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях. <i>Уметь:</i> анализировать рабочую ситуацию, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>
<p>ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><i>Знать:</i> как найти и использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. <i>Уметь:</i> использовать нормативную и техническую документацию, акты учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции и т.п.</p>
<p>ОК 05. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> навыки работы с компьютером, использование компьютерных программ в профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> использовать компьютерные программы для расчетов рецептур, пищевой и биологической ценности, подбора ассортимента изделий.</p>
<p>ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p><i>Знать:</i> морально-этические нормы поведения при работе с коллегами, руководством и потребителями. <i>Уметь:</i> соблюдать эти нормы в процессе работы, работать в команде, корректно общаться с руководством и потребителями.</p>
<p>ОК 07. Ставить цели,</p>	<p><i>Знать:</i> как мотивировать людей на выполнение</p>

мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения зада	качественной работы. методы контроля работы, личную ответственность за результаты. <i>Уметь:</i> разрабатывать и ставить цели работы, управлять и контролировать работу подчиненных.
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<i>Знать:</i> требования на различных этапах освоения профессии и развития личности, приемы самообразования, методы и способы повышения квалификации. <i>Уметь:</i> определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, планировать свой карьерный рост.
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<i>Знать:</i> тенденции развития и внедрения новой техники технологии, научные основы технологических процессов, тенденции в искусстве оформления блюд и придания им вкуса. <i>Уметь:</i> быстро осваивать новую технику и технологии на основе знаний технологических процессов, внедрять достижения технологии на производстве.
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<i>Знать:</i> технологию подготовки мясных продуктов к переработке, технологию приготовления полуфабрикатов из различных видов мясопродуктов; <i>Уметь:</i> дефростировать, промывать и обсушивать мясопродукты, нарезать полуфабрикаты в соответствии с кулинарным использованием частей туши. <i>Иметь практический опыт:</i> навыками работы с инвентарем и оборудованием, определения кулинарного использования частей туши и нарезки полуфабрикатов.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<i>Знать:</i> технологию подготовки рыбы и морепродуктов к переработке, технологию приготовления полуфабрикатов из различных видов рыбы и морепродуктов; <i>Уметь:</i> дефростировать, промывать и обсушивать рыбу и морепродукты, нарезать полуфабрикаты в соответствии с кулинарным использованием рыбы. <i>Иметь практический опыт:</i> навыками работы с инвентарем и оборудованием, определения кулинарного использования рыбы и морепродуктов и нарезки полуфабрикатов.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<i>Знать:</i> технологию подготовки птицы к переработке, технологию приготовления полуфабрикатов из различных видов домашней птицы; <i>Уметь:</i> дефростировать, промывать и обсушивать птицу, обрабатывать тушки и нарезать полуфабрикаты в соответствии с кулинарным использованием. <i>Иметь практический опыт:</i> навыками работы с

	инвентарем и оборудованием, определения кулинарного использования птицы и нарезки полуфабрикатов.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p><i>Знать:</i> технологию канапе, легких и сложных холодных закусок, организацию рабочих мест для их приготовления, оборудование и инвентарь, контроль качества;</p> <p><i>Уметь:</i> готовить различные виды канапе, легких и сложных холодных закусок, организовать рабочее место, применять оборудование и инвентарь, контролировать качество;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> навыками нарезки различных продуктов, оформления канапе и закусок, применения различных видов инвентаря и оборудования, контроля качества.</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p><i>Знать:</i> технологию сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, организацию рабочих мест для их приготовления, оборудование и инвентарь, контроль качества;</p> <p><i>Уметь:</i> готовить различные виды сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, организовать рабочее место, применять оборудование и инвентарь, контролировать качество;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> навыками нарезки различных продуктов, оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, применения различных видов инвентаря и оборудования, контроля качества.</p>
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p><i>Знать:</i> технологию сложных холодных соусов, организацию рабочих мест для их приготовления, оборудование и инвентарь, контроль качества;</p> <p><i>Уметь:</i> готовить различные виды сложных холодных соусов, организовать рабочее место, применять оборудование и инвентарь, контролировать качество;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> навыками приготовления сложных холодных соусов и оформления ими блюд, применения различных видов инвентаря и оборудования, контроля качества холодных соусов.</p>
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p><i>Знать:</i> ассортимент супов, методы организации производства, требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, основные критерии оценки качества подготовленных компонентов, хранения и подачи готовых сложных супов;</p> <p><i>Уметь:</i> принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> приготовления сложных супов..</p>

<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент соусов, методы организации производства соусов, требования к качеству, условия хранения и реализации соусов.</p> <p><i>Уметь:</i> проводить расчеты, пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении, выбирать температурный режим подачи, оценивать качество и безопасность готовой продукции.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> приготовления сложных горячих соусов.</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, круп, бобовых, макаронных изделий.</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра, круп, бобовых, макаронных изделий; условия хранения и требования к качеству; методы организации производства сложных блюд; виды оборудования технологического и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд;</p> <p><i>Уметь:</i> проводить расчеты, безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием, выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции, оценивать качество и безопасность готовой продукции.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра, круп, бобовых, макаронных изделий.</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; температурный, санитарный режим виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p><i>Уметь:</i> проводить расчеты, безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием, выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции, оценивать качество и безопасность готовой продукции, принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</p> <p><i>Иметь практический опыт :</i> приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p><i>Знать:</i> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ассортимент, организации технологического процесса, использование различных технологий, оборудования и инвентаря, контроля качества;</p>

	<p><i>Уметь:</i> оценивать качество, принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; пользоваться оборудованием и инвентарем; контролировать качество;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> приготовления и оформления, оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий; безопасной работы с оборудованием и инвентарем, контроля качества.</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p><i>Знать:</i> основы ассортимента мучных кондитерских изделий и тортов, организации технологического процесса, использование различных технологий, оформления и отделки; оборудования и инвентаря; контроля качества;</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать качество, принимать организационные решения по процессам приготовления мучных кондитерских изделий и тортов; пользоваться оборудованием и инвентарем; контролировать качество;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> приготовления и оформления мучных кондитерских изделий и тортов, оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий; безопасной работы с оборудованием и инвентарем, контроля качества.</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий..</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий, организации технологического процесса их приготовления; использования оборудования и инвентаря, безопасной работы, контроля качества;</p> <p><i>Уметь:</i> организации рабочего места, приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий; работы с инвентарем и оборудованием, контроля качества;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> владеть характеристиками основных продуктов и дополнительных ингредиентов; навыки работы технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасного использования; контроля качества мелкоштучных кондитерских изделий.</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p><i>Знать:</i> основы разработки ассортимента отделочных полуфабрикатов;</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать технологический процесс производства отделочных полуфабрикатов;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> владеть навыками нахождения организационных решений по процессам приготовления отделочных полуфабрикатов, контроля качества и безопасности отделочных полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент холодных десертов, основные критерии оценки качества, органолептический метод определения готовности и качества сложных</p>

	<p>холодных десертов, необходимые инвентарь и оборудование, технологию приготовления: фруктовых и ягодных салатов, муссов, кремов, парфе, террина, щербетов, парфе, тирамису, пая, чизкейка, бланманже. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных десертов; варианты оформления и технику декорирования холодных десертов; температурный режим замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим для приготовления разных типов сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения холодных десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов; Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p><i>Уметь:</i> органолептически оценивать качество продуктов, использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных десертов, проводить расчёты по формулам, выбирать и безопасно пользоваться инвентарём и оборудованием, выбирать варианты оформления, принимать решения по организации приготовления холодных десертов, выбирать способы сервировки и подачи, оценивать качество и безопасность готовой продукции, оформлять документацию.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> расчёта массы сырья для приготовления холодного десерта, оформления и отделки сложных холодных десертов, используя современные технологии, оборудование и инвентарь, приготовления отделочных видов теста для приготовления холодных десертов, оформления и отделки сложных холодных десертов, контроль качества и безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент холодных десертов, основные критерии оценки качества, органолептический метод определения готовности и качества сложных холодных десертов, необходимые инвентарь и оборудование, технологию приготовления: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю, десертов фламбе, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных</p>

	<p>горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования горячих десертов; температурный и санитарный режим для приготовления разных типов сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p><i>Уметь:</i> органолептически оценивать качество продуктов, использовать различные способы и приёмы приготовления сложных горячих десертов, проводить расчёты по формулам, выбирать и безопасно пользоваться инвентарём и оборудованием, выбирать варианты оформления десертов, принимать решения по организации приготовления горячих десертов, выбирать способы сервировки и подачи, оценивать качество и безопасность готовой продукции, оформлять документацию.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> расчёта массы сырья для приготовления горячего десерта, оформления и отделки сложных горячих десертов, используя современные технологии, оборудование и инвентарь, оформления и отделки сложных горячих десертов, контроль качества и безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.</p>	<p><i>Знать:</i> основные показатели производства;</p> <p><i>Уметь:</i> определять необходимое общее количество блюд для дальнейшего составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд; определять производственную мощность различных цехов; рассчитывать нормы выработки.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> участвует в планировании основных показателей производства: определяет необходимое общее количество блюд для дальнейшего составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд; определяет производственную мощность различных цехов; рассчитывает нормы выработки; планирует основные показатели производства совместно с руководителем практики.</p>
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p><i>Знать:</i> выполнение работ исполнителями.</p> <p><i>Уметь:</i> проводить необходимые расчеты, которые позволяют, составить план-меню; определять ассортимент и выход полуфабрикатов из поступившего сырья; производить расчет сырья и</p>

	<p>составляет задания рабочим бригадам (поваров или кондитеров).</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> Уметь планировать совместно с руководителем практики выполнение работ поваров</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p><i>Знать:</i> организацию работы трудового коллектива: так как на ЭК в связи с малым количеством времени отводимого на проведение экзамена невозможно в полном объеме проследить, как будущий техник-технолог организует работу трудового коллектива, предлагаются задания теоретического характера для проверки освоенности компетенции. (Тест, блицопрос).</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать работу трудового коллектива: так как на ЭК в связи с малым количеством времени отводимого на проведение экзамена невозможно в полном объеме проследить, как будущий техник-технолог организует работу трудового коллектива, предлагать задания теоретического характера для проверки освоенности компетенции. (Тест, блицопрос)</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> Уметь организовывать работу поваров: выдавать производственные задания</p>
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p><i>Знать:</i> способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинированные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p> <p><i>Уметь:</i> рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> Уметь контролировать ход выполнения производственных заданий с оценкой результатов работы.</p>
<p>ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p><i>Знать:</i> нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригады; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методику расчета экономических показателей.</p> <p><i>Уметь:</i> разрабатывать оценочные задания и нормативно- технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатов и готовой продукцией.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> Уметь оформлять документы на различные операции с сырьем,</p>

<p>ПрК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.</p>	<p>полуфабрикатами и готовой продукцией.</p> <p><i>Знать:</i> нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригады; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методику расчета экономических показателей; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p><i>Уметь:</i> производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; соблюдать стандарты частоты на рабочем месте основного производства организации питания; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиях хранения.</p>
<p>ПрК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><i>Знать:</i> нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы и приемы презентации блюд,</p>

	<p>напитков и кулинарных изделий потребителям; правила и технологии расчетов с потребителями; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p><i>Уметь:</i> готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>
--	--

1.4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная (по профилю специальности) практика реализуется в рамках профессионального модуля *ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар*.

1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ.

Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю *ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар* проводится у обучающихся:

- на базе среднего образования: для очной формы- на 3 курсе в 6 семестре, заочной формы - на 4 курсе в течение 3 недель;
- на базе основного общего образования: для очной формы - на 4 курсе в 8 семестре, заочной формы – на 5 курсе в течение 3 недель.

Производственная (по профилю специальности) практика проходит в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, на основе договоров, заключенных между университетом и организацией на проведение производственной (по профилю специальности) практики

Производственная практика должна проводиться в специально оборудованных помещениях или иные подразделениях организаций, с которыми заключен договор на организацию и проведение практики.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость производственной (по профилю специальности) практики

Продолжительность производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю *ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар* по специальности 19.02.10. *Технология продукции общественного питания* и учебному плану составляет 3 недели.

2.2. Содержание этапов прохождения производственной (по профилю специальности) практика

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения производственной практики. Определение цели, задач производственной практики, получение.
2	Основной этап (практическая подготовка)	<p>1.Изучение ассортимента сложной горячей, холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия.</p> <p>2.Определение качества органолептическим способом для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>3.Изучение санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации изделий; контроль безопасных условий хранения сырья.</p> <p>4.Анализ производственного инвентаря, инструментов, посуды и технологического оборудования для приготовления сложной горячей, холодной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий.</p> <p>5.Знакомство с организацией технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей, холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их оформление.</p> <p>6.Расчеты потерь при тепловой обработке различных видов полуфабрикатов.</p> <p>7.Составление технико-технологических карт на новые блюда, десерты, напитки, мучные кондитерские изделия.</p> <p>8.Контроль безопасного приготовления, хранения сложной горячей, холодной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и их подача.</p>
3	Этап подготовки отчета	Описание, обобщение, подготовка информации для отчета, оформление и защита отчета

2.3. Наименование раздела практики

2.3.1. Общая характеристика предприятия

Независимо от типа предприятия студенты в ходе практики изучают и отражают в отчете следующие вопросы:

Студент представляет краткую характеристику предприятия: режим работы, месторасположение, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, организационно-правовую форму, структуру управления

предприятием, изучить ассортиментный перечень выпускаемой продукции и условия ее реализации.

Изучить помещения предприятия по следующим параметрам: назначение, требования к организации производственного процесса, условия микроклимата, производственный дизайн; взаимосвязь основных и вспомогательных помещений, их увязка с производственно-торговым процессом. Студент должен изучить: - схему структуры помещений предприятия, взаимосвязь основных и вспомогательных помещений, их увязку с производственно-торговым процессом; - дать характеристику функций каждого подразделения, требования к помещениям, организация труда. Характеристика помещений включает назначение, требования к организации производственного процесса, условия микроклимата, производственный дизайн;

- описать дизайн интерьера торговых помещений;
- изучить ассортиментный перечень выпускаемой продукции.
- начертите план-схему горячего, холодного, кондитерского (пекарского) цеха или производственного участка технологического процесса.
- составьте перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых на базовом предприятии, и дайте свои рекомендации.
- сделать выводы о работе цехов

2.3.2. Ассортимент сложной горячей и холодной кулинарной продукции

Для выполнения данного задания необходимо: изучить ассортимент выпускаемой сложной горячей кулинарной продукции, условия ее реализации, подготовку и обработку сырья и полуфабрикатов. Способы приготовления. Оценку качества готовой продукции, а также произвести проверку соответствия требованиям нормативных документов.

Дать характеристику сложной холодной кулинарной продукции предприятия – холодные закуски, холодные супы, холодные десерты и напитки.

Оценить качество поступающего сырья и п/ф. Провести предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подобрать товаросопроводительные документы (сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование и т.д.). Проанализировать документы.

Изучить состав производственного персонала базового предприятия. Описать требования для различных квалификационных разрядов.

2.3.3. Ассортимент и требования к качеству мучных кондитерских изделий

Ознакомление и изучение ассортимента выпускаемых изделий из дрожжевого теста, условия их реализации. Дайте характеристику мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста, которые готовятся на базовом предприятии.

Ознакомление и изучение ассортимента выпускаемых изделий из бездрожжевого теста (блинное, вафельное, песочное, слоеное, бисквитное, воздушное), условия их реализации. Дайте характеристику мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста (блинчатое, вафельное, песочное, слоеное, бисквитное, воздушное), которые готовятся на базовом предприятии.

Ознакомление и изучение ассортимента тортов массового спроса, условия их реализации. Дайте характеристику тортов массового спроса (бисквитных, песочных, слоеных, воздушных), которые готовятся на базовом предприятии.

Ознакомление с основными категориями производственного персонала кондитерского (пекарского) цеха. Изучить состав производственного персонала кондитерского (пекарского) цеха базового предприятия. Описать требования для различных квалификационных разрядов.

Изучение методов контроля качества и безопасности мучных кондитерских изделий. . Оценить качество готовой продукции на соответствие требованиям нормативных документов. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

2.3.4. Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции

Оценить качество готовой продукции на соответствие требованиям нормативно-технологической документации. Провести оценку качества продукции и мучных кондитерских изделий на соответствие требованиям нормативных документов на конкретный вид, продукции.

Провести выходной контроль - проверку качества готовой продукции и мучных кондитерских изделий на ее безопасность (по органолептическим показателям). Проанализировать соответствие качества и безопасность готовой продукции в соответствии требованиям технологических нормативных документов.

2.3.5. Потери при тепловой обработке различных полуфабрикатов

Определить потери при тепловой обработке различных видов полуфабрикатов. Определить потери при тепловой обработке различных видов продукции. Для этого взвесьте партию из 10-20 штук до и после тепловой обработки. Составьте таблицу.

2.3.6. Разработка технико-технологических карт

Разработать новое фирменное блюдо. Составить Акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда.

РАЗДЕЛ 3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

3.1. Формы документов и отчетности о прохождении производственной (по профилю специальности) практики

При направлении на учебную практику по профессиональному модулю ПМ.07 *Выполнение работ по профессии 16675 Повар* по специальности 19.02.10. *Технология продукции общественного питания* обучающийся получает:

- инструкцию по технике безопасности и правилам поведения при прохождении практики по профессиональному модулю обучающимися СибУПК в организации (приложение 4);
- задание на производственную (по профилю специальности) практику (приложение 1).

В период прохождения производственной (по профилю специальности) практики обучающимся ведется дневник прохождения практики. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео- материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

По результатам прохождения производственной (по профилю специальности) практики обучающийся обязан предоставить на кафедру:

- отчет о прохождении производственной (по профилю специальности) практики;
- аттестационный лист по производственной (по профилю специальности) практике;
- характеристику обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной (по профилю специальности) практики;
- дневник прохождения практики.

3.2. Требования к содержанию и оформлению Отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики

При представлении Отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики основные структурные элементы располагаются в следующей последовательности:

- подтверждение организации о принятии студента на практику (договор с организацией/письмо-направление);

- титульный лист Отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики (приложение 2);
- аттестационный лист по производственной (по профилю специальности) практики (приложение 3);
- характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной (по профилю специальности) практики;
- задание на производственную (по профилю специальности) практику (приложение 1);
- дневник прохождения производственной (по профилю специальности) практики;
- содержание;
- введение;
- основная часть Отчета о прохождении практики;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист выступает первой страницей Отчета о прохождении производственной(по профилю специальности) практики, при этом номер страницы не проставляется.

Содержание является второй страницей Отчета о прохождении производственной(по профилю специальности) практики, на которой номер страницы проставляется.

Содержание включает Введение, наименование разделов основной части Отчета о прохождении производственной(по профилю специальности) практики, Заключение, Список использованных источников и Приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются перечисленные элементы. Слово «СОДЕРЖАНИЕ» записывается в виде заголовка прописными буквами.

Введение включает следующие обязательные элементы: цель и задачи производственной(по профилю специальности)практики, указание организации, на базе которой проходила производственная(по профилю специальности) практика, краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

При прохождении производственной практики на базе предприятия общественного питания основная часть отчета должна содержать следующие разделы:

Основная часть отчета должна содержать следующие разделы:

Введение

1.Общая характеристика предприятия

2. Ассортимент сложной горячей и холодной кулинарной продукции.

3. Ассортимент и требования к качеству мучных кондитерских изделий.

4. Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции.

5. Потери при тепловой обработке различных полуфабрикатов.

6. Разработка технико-технологических карт.

7. Заключение

Список использованных источников

В Заключении должны быть представлены основные итоговые результаты выполненных работ, изложены краткие выводы.

Список использованных источников является необходимым и завершающим элементом Отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики. Список использованных источников должен содержать библиографическое описание источников, непосредственно использованных студентом в процессе прохождения производственной (по профилю специальности) практики и подготовки Отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики. В данный Список использованных источников могут быть включены источники, как рекомендованные преподавателем профессионального модуля (руководителем производственной (по профилю специальности) практики), так и самостоятельно найденные и использованные обучающимся при выполнении работы.

В Приложения включаются материалы, связанные с выполнением работ на практике, но которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть Отчета о прохождении практики. К ним могут относиться:

- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- справочные данные;
- документы организации;
- фотографии;
- крупные схемы, графики, рисунки, диаграммы и др.

3.3. Порядок проведения промежуточной аттестации по итогам производственной (по профилю специальности) практики

Аттестация по итогам производственной (по профилю специальности) практики проводится в течении недели после окончания практики.

В качестве формы контроля предусмотрен дифференцированный зачет в форме собеседования, который выставляется при условии:

- положительного аттестационного листа по производственной (по профилю специальности) практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;

- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной (по профилю специальности) практики;
- полноты и своевременности представления дневника о прохождении производственной (по профилю специальности) практики;
- полноты и своевременности представления отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики в соответствии с заданием на производственную (по профилю специальности) практику.

РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основная учебная литература

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/471424>
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>
3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

Дополнительная учебная литература

4. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : лабораторный практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - М. : Академия, 2018. - 255с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.173. - ISBN 978-5-4468-4854-6.
5. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 374. -

- (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/977586>.
6. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093233>.
 7. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>.
 8. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>.
 9. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/487545>
 10. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35290-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1323528>.
 11. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 89 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35291-5. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1276504>.
 12. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 175 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35284-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1276489>.
 13. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 174 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35288-5. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1276500>.
 14. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие /

- авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. —158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1276491>.
- 15.Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141779>.
- 16.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093142>.
- 17.Синицына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для учреждений СПО / А.В. Синицына, Е. И. Соколова. - М. : Академия, 2017. - 304с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 299-300. - ISBN 978-5-4468-5822-4.

Нормативные документы

- 15.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.
- 16.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. II часть. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.
- 17.СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов.
- 18.СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 19.ГОСТ Р 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М.: Стандартиформ, 2013.
- 20.ГОСТ Р 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – М.: Стандартиформ, 2012.
- 21.ГОСТ Р 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – М.: Стандартиформ, 2012.
- 22.ГОСТ Р 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.– М.: Стандартиформ, 2012. – 12 с.

23.ГОСТ Р 54766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. – М.: Стандартинформ, 2015 – 12 с.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

- Электронно-библиотечная система Znanium.com: www.znaniy.com
- Электронная библиотека Юрайт: <https://biblio-online.ru>
- Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»: www.trmost.ru.
- Научная электронная библиотека : <http://elibrary.ru>
- Справочно-правовая система «Консультант Плюс» : <http://www.consultant.ru/>
- Справочно-правовая система «Гарант»: <http://www.internet.garant.ru>
- Портал нормативно-технической документации: <http://www.pntdoc.ru>.
- Ресторановедъ. Все о современном ресторанном бизнесе: www.restoranoved.ru
- Портал Госстандарта РФ: <http://russgost.ru>
- Энциклопедия Кирилла и Мефодия - <http://www.km.ru/>, <http://mega.km.ru/Kitchen/>
- Журнал «Гастроном»: <http://gastronom.ru/>
- Журнал «Ресторанные ведомости» : <http://www.restoved.ru/>
- Журнал «Питание и общество»: <http://pressa.ru/izdanie/18901>
- Кулинарный поединок: <http://www.ntv.ru/peredacha/poedinok/>
- Кулинарный портал: <http://www.kulina.ru/>
- Сайт кулинарных рецептов с фото - рецепты салатов, тортов, кулинария: www.Kulina.Ru -
- Информационный портал «Весь общепит России»: www.pitportal.ru
- Информационный портал пишевик: www.mppnik.ru

4.2. Образовательные и другие технологии, используемые на производственной (преддипломной) практике

Технология	Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
Информационный поиск	Справочно-правовая система Консультант плюс, Справочно-правовая система Гарант
Самостоятельная работа	Microsoft Office 365, Microsoft Windows, Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint Справочно-правовая система Консультант плюс, Справочно-правовая система Гарант

4.3. Материально-техническое обеспечение производственной (по профилю специальности)

Производственная практика должна проводиться в специально оборудованных помещениях или иных подразделениях организаций, с

которыми заключен договор на организацию и проведение практики, соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

РАЗДЕЛ 5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

5.1 Текущий контроль

Текущий контроль оценивает ход прохождения учебной практики, применяемый для проверки степени освоения программы прохождения практики и проводится в виде собеседования и проверки выполнения обучающимся индивидуального задания, необходимого для формирования отчета. Отчет должен представлять собой краткие, конкретные и точные ответы на каждый пункт программы практики.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

5.2.Оценочные средства для текущего контроля

Примерные темы индивидуального задания:

1. Описать ассортимент горячих и холодных десертов на предприятии базы практики.
2. Описать ассортимент пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятии базы практики;
3. Описать разновидность нарезки и формовки овощей и грибов на предприятии базы практики;
4. Описать ассортимент рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы на предприятии базы практики;
5. Описать ассортимент бутербродов и гастрономических продуктов на предприятии базы практики;
6. Описать ассортимент блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы на предприятии базы практики;
7. Описать ассортимент каш и гарниров из круп на предприятии базы практики;
8. Описать ассортимент блюд из яиц на предприятии базы практики;
9. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий на предприятии базы практики;

10. Технология приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы на предприятии базы практики;
11. Описать ассортимент горячих напитков на предприятии базы практики;
12. Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов на предприятии базы практики;
13. Технология приготовления и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд на предприятии базы практики;
14. Технология приготовления и оформление супов, бульонов и отваров на предприятии базы практики;
15. Технология приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов на предприятии базы практики.

5.3. Критерии оценки при защите отчета по практике:

«отлично» - заслуживает студент, обнаруживший знания учебного материала от достаточных до всесторонних и глубоких, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную и дополнительную литературу. Выполнены все требования к написанию отчета; логично изложен материал, сформулированы выводы, выполнено индивидуальное задание, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на вопросы;

«хорошо» - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточные знания учебного материала, умеющий в целом хорошо выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную литературу и частично знакомый с дополнительной литературой. Выполнены все требования к написанию и защите отчета, выполнено индивидуальное задание, но при этом имеются недочеты: имеются неточности в изложении материала, не выдержан объем, имеются упущения в оформлении, даны неполные ответы на дополнительные вопросы;

«удовлетворительно» - заслуживает обучающийся, обнаруживший частичные знания учебного материала, умеющий выполнять часть задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную литературу. Имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета. В частности, допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод;

«неудовлетворительно» - заслуживает обучающийся, не усвоивший значительную часть программного материала практики, не ответивший на большинство основных и дополнительных вопросов, либо отказавшийся отвечать на вопросы, не выполнивший индивидуальное задание.

РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Выполнение заданий практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении обучающегося с ОВЗ в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики, университет согласовывает с организацией совместный рабочий график (план), условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости, для обучающихся с ОВЗ могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения – в профильном структурном подразделении университета: центре, отделе, управлении и др.



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Вид практики: **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

По профессиональному модулю: *ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар .*

Специальность СПО: *19.02.10 Технология продукции общественного питания*

Выдано обучающемуся _____ курса _____ группы

(Ф.И.О.)

(наименование организации)

Сроки прохождения практики с «__» _____ 20__ по «__» _____ 20__ года

В ходе прохождения практики предусмотрено выполнение следующих видов работ:

1. Ведение и оформление Дневника прохождения практики.
2. Составление и оформление Отчета о прохождении практики.
3. Индивидуальное Задание на практику:

№	Виды работ (перечень заданий) на практике	Количество часов на выполнение задания
1	Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения производственной практики. Определение цели, задач производственной практики, получение	2
2	Изучение ассортимента сложной горячей, холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия	12
3	Определение качества органолептическим способом для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	14
4	Изучение санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации изделий; контроль безопасных условий хранения сырья..	12
5	Анализ производственного инвентаря, инструментов, посуды и технологического оборудования для приготовления сложной горячей, холодной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий	12
6	Знакомство с организацией технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей, холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их оформление.	14
7	Расчеты потерь при тепловой обработке различных видов полуфабрикатов	12
8	Составление технико-технологических карт на новые блюда, десерты, напитки, мучные кондитерские изделия.	12
9	Контроль безопасного приготовления, хранения сложной горячей, холодной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и их подача.	12
10	Этап подготовки отчета	6
	Всего	108

Задание выдано

Руководитель практики от образовательной организации _____
(должность, Ф.И.О.)

Дата « _____ » _____ 20 ____ года _____
(подпись)

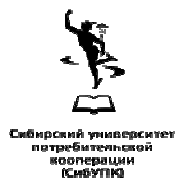
Задание согласовано

Руководитель практики от организации _____
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Задание получено

Обучающийся _____
(Ф.И.О.)

Дата « _____ » _____ 20 ____ года _____
(подпись)



автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

Кафедра технологии и организации общественного питания

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ**

По профессиональному модулю *ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар*

_____ (код и наименование профессионального модуля)

Место прохождения практики: _____

_____ (наименование организации (предприятия))

Обучающегося(ейся) _____ курса

_____ (Фамилия И.О.)

_____ (группа, шифр)

Руководитель практики _____

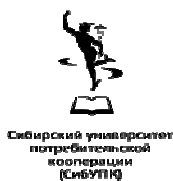
_____ (должность, ученое звание, ученая степень)

_____ (Фамилия И.О.)

Оценка после защиты _____

Дата защиты _____

Новосибирск 20 ____



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

Кафедра технологии и организации общественного питания

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ**

(Ф.И.О. полностью)

обучающийся(ая) на _____ курсе _____ группы по специальности СПО

(код и наименование специальности)

Успешно прошел(ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю ПМ.07 *Выполнение работ по профессии 16675 Повар*.

в объеме _____ часов с «___» _____ 20__ по «___» _____ 20__ года

в организации _____.

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики, в рамках освоения профессиональных компетенций	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК. 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК. 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК. 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, круп, бобовых, макаронных изделий.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК. 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы

праздничных тортов.	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий..	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы

Характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

В ходе проведения практики демонстрировал интерес к будущей профессии, проявил понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, рационально организовывал собственную деятельность, выбирал типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал их эффективность и качество, принимал правильные решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес за них ответственность, осуществлял поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности в ходе практики, работал в коллективе и команде, эффективно общался с коллегами, руководством, потребителями, брал на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий, самостоятельно определял задачи профессионального и личностного развития, занимался самообразованием, осознанно планировал повышение квалификации, ориентировался в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, успешно выполнял все виды работ в условиях имитирующих боевые действия.

Дополнительно об обучающемся сообщаем: _____

Руководитель практики от организации _____ / _____

(подпись, заверенная печатью)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от образовательной организации _____ / _____

(подпись)

(Ф.И.О.)



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

Кафедра технологии и организации общественного питания
ИНСТРУКЦИЯ
**по технике безопасности и правилам поведения при прохождении
производственной (по профилю специальности) практики
по профессиональному модулю : ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.**

студентами СПО СибУПК в организации

1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе повара допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр, вводный инструктаж, первичный инструктаж на рабочем месте и имеющие I группу по электробезопасности.

Работник, не прошедший своевременно повторный инструктаж по охране труда (не реже 1 раза в 6 месяцев), не должен приступать к работе.

1.2. Работник должен знать, что опасными производственными факторами, которые могут действовать на него в процессе выполнения работы, являются:
подвижные части оборудования;

повышенная температура поверхностей оборудования, материалов;
состояние полов (должны быть гладкими и нескользкими); повышенное значение напряжения в электрической цепи. Возможные последствия:

травмы рук при соприкосновении с вращающимися частями оборудования;
получение ожогов рук при соприкосновении с горячими поверхностями оборудования, горячей водой, паром;
падение на мокром полу; поражение электрическим током.

1.3. Работник должен соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка. Запрещается употребление алкогольных, наркотических и токсических средств перед работой и в процессе работ

Работник должен соблюдать правила личной гигиены и работать в предусмотренных средствах индивидуальной защиты.

Работник обязан соблюдать правила пожарной безопасности. Не допускается загромождение, захламление помещений, проходов. Курить разрешается в специально отведенных местах.

Работник должен уметь оказывать доврачебную помощь пострадавшему.

О каждом несчастном случае работник должен немедленно сообщить руководителю, а пострадавшему оказать доврачебную помощь, вызвать врача, помочь доставить потерпевшего в здравпункт или ближайшее медицинское учреждение.

Если несчастный случай произошел с самим работником, он должен по возможности обратиться в здравпункт, сообщить о случившемся руководителю или попросить сделать это кого-либо из окружающих.

2. Требования безопасности перед началом работы

Перед началом работы работник должен надеть санспецодежду, застегнуть манжеты рукавов, убрать волосы под головной убор. Не разрешается закалывать одежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

Осмотреть и подготовить рабочее место, убрать все лишние предметы.

Проверить:

визуально состояние подводящих электропроводов, заземления;
состояние полов (дренажные канавы должны быть закрыты съемными перфорированными металлическими листами заподлицо с полом); исправность инвентаря; исправность ограждений, блокировок, пусковой электроаппаратуры;

эффективность работы приточно-вытяжной вентиляции;
наличие диэлектрических резиновых ковров, деревянных решетчатых настилов в зоне обслуживания;
работу оборудования на холостом ходу.

2.4. При обнаружении неисправностей работник должен немедленно сообщить об этом руководителю работ и до их устранения к работе не приступать.

3. Требования безопасности при выполнении работы

Для проталкивания продукта внутрь бункеров или рабочей камеры применять специальные приспособления (деревянные толкачи, пестики, лопатки).

Удаление заклинившихся продуктов или их остатков производить после полной остановки рабочих органов оборудования.

Над горловиной мясорубок с диаметром загрузочных отверстий свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо, не допускающее попадания рук к подвижным частям.

Запрещается:

производить укладку хлеба на хлеборезке при движении подающей каретки;

нарезать продукт вручную на весу (для нарезки использовать разделочные доски);

носить нож в руках острием вперед (переносить его в футляре);

оставлять без надзора работающее оборудование.

Открывать банки с консервами ключом, предназначенным для этой цели, а не кухонным ножом или другим поварским инвентарем.

Включать электрический кипяtilьник в работу следует только после заполнения его питательного бачка водой.

3.7. Переносить наплитные котлы с горячей жидкостью вдвоем, используя сухие полотенца, крышка котла должна быть снята.

Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от «себя».

Передвигать посуду по поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.

Класть в кипящий жир картофель и другие овощи, не допуская попадания воды.

Немедленно убрать с пола пролитые жидкость, жир и упавшие крошки от продуктов.

При работе с ножом держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом. Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.

Править нож о мусат следует в стороне от рабочих, занятых на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.

Мясо при ручной обработке должно обваливаться только размороженным.

Колоды для разруба мяса и костей должны устанавливаться на крестовину. Высота колоды должна быть не менее 0,85 м от уровня пола. Наличие трещин и заусенцев на разделочных досках, колодах для разруба мяса не допускается.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. Прекратить работу при;

появлении дыма и запаха гари;

появлении шума;

выявлении неисправностей;

прекращении подачи электроэнергии;

появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока.

В случае возникновения пожара немедленно сообщить в пожарную охрану, администрации учреждения и приступить к тушению пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения.

В случае выявления нарушений, создающих реальную угрозу жизни и здоровью самого работника, отключить оборудование, прекратить работу и сообщить об этом непосредственному руководителю работ.

5. Требования безопасности по окончании работы

Выключить оборудование.

Произвести чистку и мойку оборудования после его полного остывания.

Привести в порядок рабочее место.

Снять санспецодежду и убрать ее в предназначенное для хранения место.

Обо всех недостатках, выявленных во время работы, работник должен сообщить своему непосредственному руководителю.

С инструкцией ознакомлен

Обучающийся _____

(Ф.И.О.)

Дата « _____ » _____ 20 ____ года

_____ (подпись)

