

**К ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЕ (ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

43.02.01 Организация питания в организациях общественного питания

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО
с работодателем

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора

_____ М.В. Русских

«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕН-
НОГО ПИТАНИЯ»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**

Орлов, 2022 г

Рабочая программа учебной практики
профессионального модуля
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.01
организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Составитель:

Васенина Надежда Александровна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Техническая экспертиза: Суворова Вера Сергеевна, председатель ПЦК преподавателей «Экономики, права и сферы обслуживания» КОГПОБУ «ОВСХК».

Рабочая программа учебной практики «Организация питания в организациях общественного питания» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровневых планируемых предметных результатов, выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

**Рассмотрено и рекомендовано ПЦК
преподавателей «Экономики, права
и сферы обслуживания»
Протокол № 2022г.**

Оглавление

1. Общая характеристика программы учебной практики (Паспорт программы учебной практики)
2. Содержание программы учебной практики
3. Методические указания для обучающегося по прохождению учебной практики
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в рамках модуля и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа практики является частью программы профессионального модуля 01 «Организация питания в организациях общественного питания» предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

Общая трудоемкость учебной практики: 216 часов, 6 недель.

Обязательная часть программы включает: 216 часов.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 01 «Организация питания в организациях общественного питания» реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
МДК 01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК 01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК 01.03	Физиология питания, санитария и гигиена

1.3. Цели, задачи и планируемые результаты освоения учебной практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: Организация питания в организациях общественного питания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции с учетом профессионального стандарта по профессии «Менеджер» необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности,

Учебная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

- формирование у обучающихся умений, навыков;
- обеспечение целостности подготовки обучающихся к выполнению основных трудовых функций;
- обеспечение связи практики с теоретическим обучением.

В результате учебной практики по профессиональному модулю «Организация питания в организациях общественного питания» обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

1.3.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> • Идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> • Контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; • Использовать нормативные и технологические документы; • Готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> • Производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; • Составлять и заключать договора на поставку товаров; • Проводить приемку продукции;
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> • Контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; <p>Определять вид, тип и класс организации общественного питания.</p>
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	
-------	---	--

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	Иметь практический опыт
ПК 1.1	Анализировать возможность возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	<p>Распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Оперативного планирования работы производства; • Получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; • Участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; • Проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; • Участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; • Проведения приемки продукции по количеству и качеству; • Контроля осуществления технологического процесса производства; • Контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.	
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.	
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	

1.4. Вид практики, этап практики

Вид практики – учебная,
этап практики – практика по профилю специальности.

1.5. Способ организации практики

Непрерывно.

1.6. База практики, сроки проведения практики

Учебная практика проводится в компьютерных лабораториях со специализированным программным обеспечением и учебных лабораториях.

Срок проведения практики определяется календарным учебным графиком.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ/ заданий	Продолжительность /трудоёмкость, (час)	Осваиваемые компетенции
ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания		
МДК 01. 01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	108	
1.Распознавание видов круп и их идентифицирующие признаки. Оценка качества круп, определение градации качества, установление дефектов. Размещение на хранение. Определение товарных потерь.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
2.Распознавание ассортимента, идентифицирующие признаки муки. Оценка качества и определение градации. Приемка по количеству муки и размещение на хранение.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
3.Определение их ассортиментной принадлежности макаронных изделий. Оценка качества и обеспечение их сохраняемости.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
4. Распознавание ассортимента, потребительские свойства. Оценка качества. Приемка по качеству.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
5. Распознавание хозяйственно-ботанических сортов овощей по морфологическим и анатомическим признакам. Приемка овощей по качеству, определение градации качества. Определение товарных потерь.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
6. Распознавание помологических сортов плодов. Приемка по количеству. Размещение на хранение. Определение товарных	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
7. Распознавание ассортимента натуральных, маринованных, обеденных. Оценка качества переработанных плодоовощных товаров.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
8. Распознавание ассортимента чая и кофе, отличительные особенности. Оценка качества. Определение группы и типа, сорта по маркировке.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
9. Распознавание ассортимента безалкогольных напитков. Оценка качества безалкогольных напитков.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10

10. Распознавание ассортимента алкогольных напитков. Определение группы и типа по маркировке.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
11. Распознавание ассортимента пряностей и приправ. Оценка качества (на примере пряностей или приправ). Размещение на хранение.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
12. Оценка качества сахара.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
13. Изучение ассортимента сахаристых изделий. Показатели качества сахаристых изделий.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
14. Распознавание ассортимента. Идентификационные признаки мучных. Показатели качества мучных кондитерских изделий.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
15. Распознавание ассортимента животных жиров. Оценка качества.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
16. Распознавание ассортимента маргариновой продукции. Оценка качества.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
17. Распознавание ассортимента. Идентификация видов растительного масла. Оценка качества. Размещение на хранение.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
18. Распознавание ассортимента молока и сливок. Оценка качества молока и сливок. Показатели безопасности. Хранение молока, Упаковка, маркировка	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
19. Распознавание ассортимента. Оценка качества кисломолочных напитков.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
20. Распознавание ассортимента сыров. Идентификация. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
21. Распознавание ассортимента творога, сметаны, масла коровьего. Оценка качества творога, сметаны, масла коровьего. Упаковка, маркировка, хранение.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
22. Распознавание ассортимента. Сортная рубка. Кулинарное назначение. Оценка качества мяса. Маркировка мяса.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
23. Распознавание ассортимента видов птицы и субпродуктов. Определение категории свежести и установление признаков идентификации.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10

24. Распознавание ассортимента колбасных изделий и мясных копченостей. Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение, транспортирование	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
25. Распознавание семейства промысловых рыб.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
26. Ассортимента живой, охлажденной и мороженой рыбы. Оценка качества. Хранение живой. охлажденной, мороженой рыбы	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
27. Распознавание ассортимента рыбной продукции. Идентификация и установление градации качества.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
28. Распознавание ассортимента рыбных консервов и пресервов. Оценка качества консервов и пресервов. Маркировка. Хранение.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания.	102	
1. Разработка номенклатурного перечня услуг ресторанов класса люкс, высший, первый класс.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
2. Технология закупку товаров на: оптовых складах, ярмарках, оптовых. Организация товароснабжения предприятий общественного питания	12	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
3. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания (Приемка и хранение сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; Производство полуфабрикатов; Производство готовой продукции; Реализация готовой продукции.)	16	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
4. Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке овощей. Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке рыбы. Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке мяса. Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.	12	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
5. Расчет массы выхода готовых изделий при тепловой кулинарной обработке. Расчет массы брутто при тепловой кулинарной обработке. Определение массы готового изделия. Расчет выхода готовых изделий при тепловой обработке продуктов.	10	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10

Расчет массы брутто при тепловой обработке продуктов.		
6. Расчеты при варке супов. Расчеты для приготовления соусов. Расчеты для приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных изделий. Определение вместимости посуды. Расчеты для приготовления блюд и гарниров из овощей. Расчеты для приготовления горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной. Расчеты для приготовления блюд из яиц и творога. Расчеты для приготовления холодных блюд и закусок. Расчеты выхода готовых изделий из гастрономических товаров. Расчеты для приготовления сладких блюд и напитков.	30	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
7. Технологические процессы приготовления мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий	14	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
8. Составление меню со свободным выбором блюд. Составление меню скомплектованного питания. Составление меню для специальных видов обслуживания.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10
МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена	6	
1. Расчет энергетической ценности дневного рациона для различных групп населения.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,09,10

Промежуточная аттестация проводится в форме
-экспертная оценка защиты отчетов по учебной;
-проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

До начала учебной практики обучающийся:

1. Знакомится с содержанием программы учебной практики.
2. Получает задание на учебную практику.

В период прохождения учебной практики:

1. Своевременно выполняет задания, предусмотренные данной программой.
2. Ежедневно заполняет дневник практики.
3. Соблюдает действующие в организации правила внутреннего распорядка.
4. Соблюдает требования охраны труда и пожарной безопасности.

После прохождения учебной практики обучающийся предоставляет:

- дневник – отчет по учебной практике;
 - приложения к дневнику отчета
5. Проходит промежуточную аттестацию по итогам учебной практики на основании результатов ее прохождения.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика реализуется в компьютерных лабораториях со специализированным программным обеспечением и учебных лабораториях и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- товароведения и продукции общественного питания;
- физиологии питания и санитарии;
- организации и технологии отрасли;
- стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Учебных лабораторий:

- технологическая;
- информационно-коммуникационных технологий.

Залы: библиотека; читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- ПК, экран, проектор, магнитная доска;
- комплект бланков документации по приемке товаров;
- комплект документов для организации производства (заказ-наряд на отпуск продуктов со склада, требование-накладная, акт списания материальных ценностей)
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (образцы договоров и т.д.).

Технические средства обучения:

- торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания;
- инвентарь;
- посуда, микроскопы;
- компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- Интернет

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Обучение по модулю осуществляют преподаватели, квалификация которых соответствует требованиям ФГОС.

4.3. Информационное и методическое обеспечение практики

Основные источники:

Законодательные и нормативные акты:

- 1.Федеральный закон от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
- 2.Федеральный закон от 10.06.93 № 5156-1-ФЗ «О стандартизации».

3. Федеральный закон от 10.06.93 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 2000 г. ФЗ-29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон от 10.06.93 № 5151-1 «О сертификации продукции и услуг».
6. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
7. Закон города Москвы от 24.05.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
8. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «Правила оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
9. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
10. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2008. - III, 10 с. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения.
11. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2008. - III, 10 с.
12. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
14. СанПиН 2.3.2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
15. СП 1.1 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
16. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для сред. Проф. Образования. -2-е изд., -М.: Издательский центр «Академия», 2002г.
17. Мартинчик А. Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, гигиена и санитария. - М.: Экономика, 1988.
18. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник для студентов СПО - М: издательство «Феникс» 2007.
19. Г. Васюков Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании, учебник для студентов СПО - М: Издательство «Дашко и К» 2008.
20. Г.Г. Дубцов Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции, учебник для студентов СПО - М: издательство «Мастерство» 2002.
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – «Академия», 2010.
22. Ковалев Н.И., Куткина М.Н. и др. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2001.
23. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. «Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. Издательство Центр «Академия» 2006.
24. Государственная система стандартизации – М.: Госстандарт России, 1992 г.
25. Межгосударственная система стандартизации – М.: Изд. Стандартов, 2009 г.
26. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – 11.11.1991г, № 1-40/3805.

Дополнительные источники:

27. Николаева М.А. Сертификация потребительских товаров – М.: ОПКРТ, 2002.
28. Николаева М.А., Лычников Д.С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2003.
29. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.

30. Малыгина А.Н., Рубина Е.Г. Основы физиологии питания, гигиены и санитария.- М.: Академия, 2002.
31. Химический состав российских продуктов питания. Справочник Института питания РАМН под ред. Проф. Скурихина И.М. и проф. Тутильяна В.А.-М.: ДеЛиПринт, 2002.
32. Сборник технологических нормативов. – М.: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Хлебпромформ», 1996, 1997.
33. Э.А. Арустамов, Организация труда и управление в общественном питании, М: издательство «Экомос», 2006.
34. А.С. Ратрина, Научные основы управления качеством, М: издательство «Вестник», 2008.
35. «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) от 05.12.1995г. 36. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000г.
37. «О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.2002г.
38. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч. 11.
39. Правила продажи отдельных видов товаров. /Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55 с изменениями и от 20.10.1998 №418.
40. Правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории Российской Федерации. / Постановление Правительства РФ от 19.08.1996 №1222.
41. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров, Теоретические основы, учебник для вузов. М: Изд. Норма, 1997 (переизд. 1999, 2000, 2003).
42. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М.: Хлебпродинформ, 2000.
43. Общественное питание. Справочник кондитера.- М.: Экономические новости, 2003.
44. Журналы «Спрос», «Витрина», «Питание и общество», «Современная торговля».

Интернет-ресурсы

1. www.kadis.ru
2. www.ehergost.com
3. www.gost.ru
4. www.gostedu.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.