Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

**МДК 01.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ И УБОРКА ПИЩЕБЛОКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения

профессия **13249 Кухонный рабочий**

для лиц с нарушением интеллектуального развития

Чебоксары 2023

Содержание:

1. Введение.

2. Перечень практических занятий

3. Методические указания по выполнению практических заданий

Литература

**Введение.**

Рабочей программой дисциплины предусмотрены различные виды учебной работы, в том числе и практические занятия в объеме 128 часов. Практические занятия – важнейшая составная часть занятий по дисциплине, необходимая для полного усвоения программы курса и является неотъемлемой составляющей процесса освоения программы обучения. Практические занятия служат связующим звеном между теорией и практикой.

Целью практических занятий является изучение, закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися на занятиях, подготовке к текущим занятиям, промежуточным формам контроля знаний. Практическая работа в значительной мере определяет результаты и качество освоения дисциплины. В связи с этим планирование, организация, выполнение и контроль практической работы приобретают особое значение и нуждаются в методическом руководстве и методическом обеспечении.

Настоящие методические указания освещают виды и формы практической работы обучающихся по определенным аспектам, содержат методические указания по отдельным аспектам освоения дисциплины. Основная цель методических указаний состоит в обеспечении обучающихся необходимыми сведениями, методиками для успешного выполнения практической работы, в формировании устойчивых навыков и умений по разным аспектам обучения, позволяющих самостоятельно решать учебные задачи, выполнять разнообразные задания, преодолевать наиболее трудные моменты в отдельных видах практической работы.

Они необходимы для закрепления теоретических знаний, полученных на уроках теоретического обучения, а также для получения практических навыков. Практические задания выполняются самостоятельно, с применением знаний и умений, полученных на уроках, а также с использованием необходимых пояснений, полученных от преподавателя при выполнении практического задания.

Целями проведения практических занятий являются:

- обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины;

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- выработка при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность.

Практические задания разработаны в соответствии с учебной программой. В зависимости от содержания они могут выполняться индивидуально или фронтально.

В ходе практических работ, как одной из форм систематических учебных занятий, обучающиеся приобретают необходимые умения и практический опыт по тому или иному разделу дисциплины.

Общие цели практического занятия сводятся к закреплению теоретических знаний, формированию умений и практического опыта, необходимых для осуществления своей профессиональной деятельности.

Основными задачами практических работ являются:

* формирование практических знаний и умений по дисциплине;
* приближение учебного процесса к реальным условиям жизнедеятельности;
* развитие инициативы и самостоятельности обучающихся во время выполнения ими практических занятий.

В процессе выполнения практических работ у обучающихся также развиваются и формируются необходимые умения и практический опыт.

Перечень практических занятий соответствует тематическому плану и содержанию рабочей программы дисциплины. Практические занятия проводятся по большинству тем и имеют целью развитие у студентов умения анализа конкретных ситуаций и правильного применения к ним полученных умений и знаний.

Практические занятия студентов предусматривают выполнение следующих видов работ: решение практических задач и разрешение проблемных ситуаций, тестирование, составление таблиц, опорного конспекта, составление документа, выполнение заданий и т.д.

Методические указания имеют определенную структуру.

Во втором пункте представлена тематика практических занятий и время, отведенное на их выполнение.

В третьем представлены указания к практическим занятиям.

**Критерии оценивания практических заданий.**

Оценка 5 – «отлично» выставляется, если студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, дает правильный алгоритм решения, самостоятельно делает необходимые выводы и обобщения по результатам расчетов, дает четкие ответы на вопросы.

Оценка 4 – «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности в алгоритме при решении заданий, дает не совсем полный ответ на вопросы.

Оценка 3 – «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задания возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка 2 – «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий, не дает правильный ответ на контрольные вопросы.

**2. Перечень практических занятий**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Практическое занятие. Помещения предприятий питания. | 2 |
|  | Практическое занятие. Производственные заготовочные помещения предприятий питания. Производственные доготовочные помещения предприятий питания. | 4 |
|  | Практическое занятие. Виды уборок. | 2 |
|  | Практическое занятие. Характеристика, классификация и правила эксплуатации уборочной техники. Техника безопасности при работе с уборочной техникой. | 6 |
|  | Практическое занятие. Инвентарь и приспособления для уборки помещений предприятий питания. Алгоритм использования. | 6 |
|  | Практическое занятие. Маркировка уборочного инвентаря. Безопасное использование средств уборки. Важность использования средств уборки по назначению. | 6 |
|  | Практическое занятие. Санитарная одежда, обувь. Производственная одежда, как средства индивидуальной защиты. | 6 |
|  | Практическое занятие. Принадлежности. Инструкция по эксплуатации спецодежды и обуви. | 4 |
|  | Практическое занятие. Характеристика производственной и санитарной одежды. Уход и хранение спецодежды, спецобуви. | 4 |
|  | Практическое занятие. Моющие средства. Описание и отличия.  Входной контроль моющих и дезинфицирующих средств. Меры безопасности при работе с моющими средствами. | 6 |
|  | Практическое занятие. Документация (Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств). Составление документации моющих средств. | 4 |
|  | Практическое занятие. Дезинфицирующие средства. Описание. Отличия. Сравнение моющих, чистящих и дезинфицирующих средств | 6 |
|  | Практическое занятие. Схема приготовления и использования раствора для санитарной обработки санитарно – бытовых, административных и производственных помещений. Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении растворов для санитарной обработки помещений. | 6 |
|  | Практическое занятие. Схема приготовления и использования хлорных растворов для санитарной обработки помещений. Техника безопасности при приготовлении и использовании хлорных растворов для санитарной обработки помещений. | 6 |
|  | Практическое занятие. Влияние хлорных растворов на организм человека, использование средств индивидуальной защиты. Составление алгоритмов приготовления специальных моющих растворов | 4 |
|  | Практическое занятие. Составление алгоритма по выбору моющих, чистящих, дезинфицирующих средств и растворов. | 6 |
|  | Практическое занятие. Средства индивидуальной защиты при работе с растворами. Классификация. Требования к материалам и хранению средств индивидуальной защиты. | 4 |
|  | Практическое занятие. Правила и условия использования и хранения растворов, необходимых для уборки помещений. | 2 |
|  | Практическое занятие. «Рациональные методы и приёмы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы». | 2 |
|  | Практическое занятие. «Составление алгоритма уборки овощного, мясного и рыбного цеха». | 6 |
|  | Практическое занятие. «Составление алгоритма уборки мучного, птицегольевого, холодного цеха». | 4 |
|  | Практическое занятие. «Составление алгоритма уборки горячего цеха, помещения для нарезания хлеба, моечных на предприятиях питания». | 4 |
|  | Практическое занятие. «Составление алгоритма уборки раздаточной и экспедиции». | 4 |
|  | Практическое занятие. Уборка помещений для обслуживания посетителей. Помещения входной группы, помещений для обслуживания посетителей. Составление алгоритма уборки. | 4 |
|  | Практическое занятие. «Составление алгоритма уборки сервизной и складских помещений». | 4 |
|  | Практическое занятие. Генеральная уборка заготовочных и доготовочных производственных помещений. | 4 |
|  | Практическое занятие. Режим экономии на производстве. Рациональное использование материальных ресурсов на производстве. | 4 |
|  | Итого | 128 |

**3. Методические указания по выполнению практических заданий**

Подготовка к практическим занятиям:

• внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;

• выпишите основные термины;

• ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;

• уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;

• готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

**Практическая работа № 1.**

Практическое занятие. Помещения предприятий питания.

*Цель работы*: Ознакомление с помещениями предприятий общественного питания и их назначением.

*План работы*:

1.Изучить информацию.

2.Ответить на вопросы.

**Производство** - это крупное подразделение, которое объединяет цехи.

**Цех** - это обособленная в технологическом отношении часть предприятия, в которой протекает законченный процесс производства. В зависимости от характера технологического процесса и объема работы цехи могут иметь производственные участки, отделения или поточные линии.

**Производственный участок** - это часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса.

Производственной стадией называется технологически законченная часть производственного процесса.

**Отделения** - более крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах и на производствах как промежуточная ступень между производственным участком и цехом или производством. В цехах, отделениях, производственных участках организуются рабочие места.

**Рабочее место** - это часть предприятия, на которой процесс труда выполняется одним или группой работников, выполняющих определенные операции.

Различают предприятия с цеховой структурой и бесцеховой.

Цеховая структура организуется на предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства. Цехи подразделяются на заготовочные (мясной, рыбный, птицегольевой, мясо-рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (мучной, кондитерский, кулинарный). На предприятиях общественного питания, работающих на полуфабрикатах, организуется цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени. В каждом цехе организуются технологические линии. Технологической линией называется участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса. Бесцеховая структура производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специализированных предприятиях (закусочных, шашлычных, пельменных, вареничных и др.).Состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним определяются соответствующими СНиП. Различают пять основных групп помещений:   
- складская группа - предназначена для кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и неохлаждаемых кладовых с соответствующими режимами хранения;   
- производственная группа - предназначена для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции; в состав производственной группы входят основные (заготовочные и доготовочные) цехи, специализированные (кондитерский, кулинарный и др.) и вспомогательные (моечные, хлеборезка); - торговая группа - предназначена для реализации готовой продукции и организации ее потребления (торговые залы с раздаточными и буфетами, магазины кулинарии, вестибюль с гардеробом и санузлами и др.); - административно-бытовая группа - предназначена для создания нормальных условий труда и отдыха работников предприятия (кабинет директора, бухгалтерия, гардероб персонала с душами и санузлами и др.). Все группы помещений связаны между собой. Разработаны следующие требования к компоновке помещений: все группы помещений должны размещаться по ходу технологического процесса: вначале складские, производственные, затем торговые, с ними должны быть удобно взаимосвязаны административно-бытовые и технические помещения; - взаимное расположение основных групп помещений должно обеспечить кратчайшие связи между ними без пересечения потоков посетителей и обслуживающего персонала, чистой и использованной посуды, полуфабрикатов, сырья и отходов; - следует стремиться к компактной структуре здания, предусматривая возможность перепланировки помещений в связи с изменением технологии производства; - компоновка всех групп помещений должна удовлетворять требованиям СНиП, санитарным и противопожарным правилам; - все производственные и складские помещения должны быть непроходными, входы в производственные и бытовые помещения - со стороны хозяйственного двора, а в торговые помещения -с улицы; они должны быть изолированы от входов в жилые помещения; - компоновка торговых помещений производится по ходу движения посетителей; предусматривается возможность сокращения их передвижения и обеспечение эвакуации людей в случае пожара.

**2**.Производственные помещения состоят из цехов: овощного, мясного, птицегольевого, рыбного, горячего, холодного, кондитерского, кулинарного и др.; помещений для резки хлеба, моечной кухонной и столовой посуды, сервизной, моечной и кладовой тары для полуфабрикатов, кабинета заведующего производством.

Первичная обработка сырья и производство полуфабрикатов организуются в заготовочных цехах. В них сосредоточены процессы сортировки, промывания, разделки продуктов, их очистка, измельчение и т. д.

Материально-техническая база заготовочных цехов зависит от их производственной мощности, которая характеризуется количеством выпускаемой продукции в стоимостных и натуральных показателях.

По объему выпускаемой продукции заготовочные цехи могут быть большой, средней и малой мощности.

Заготовочные цехи большой мощности имеют свой состав и структуру помещений, предусмотренные нормативными документами. Концентрация производства полуфабрикатов в них позволяет механизировать однотипные, повторяющиеся операции. Концентрация производства возможна и в средних заготовочных предприятиях общественного питания.

Цеховое деление на предприятиях малой мощности является условным, и цех представляет собой всего лишь отделение по приготовлению полуфабрикатов из различного вида сырья для удовлетворения собственных нужд. Свою продукцию заготовочные цехи реализуют доготовочным предприятиям.

Доготовочные цехи осуществляют доработку полуфабрикатов, поступающих из заготовочных предприятий (например, из крупнокусковых мясных полуфабрикатов нарезаются порционные, мелкокусковые; из котлетного мяса изготавливаются рубленые полуфабрикаты и т. д.).

Кулинарный цех организуется на предприятиях общественного питания большой мощности с централизованным производством продукции. В них изготавливается широкий ассортимент кулинарных изделий из различных видов полуфабрикатов, поступающих из заготовочных и доготовочных цехов, изделия из творога, круп, фруктов.

Кондитерский цех входит в состав заготовочных предприятий или организуется в ресторанах, крупных столовых, кафе. В цехе изготавливается широкий ассортимент изделий из различных видов теста: дрожжевого, бисквитного, песочного, слоеного, заварного, а также выпускается разного рода тесто в виде полуфабрикатов.

Цех мучных изделий входит в состав производственных помещений доготовочных предприятий с залами. Продукция цеха - мучные изделия реализуется в залах предприятия, в магазинах кулинарии.

Моечная столовой посуды предназначена для мытья столовой посуды и приборов.

Моечная кухонной посуды предназначена для мытья кухонной посуды, инвентаря и функциональных емкостей.

Моечная полуфабрикатной тары предусматривается на предприятиях, работающих на полуфабрикатах.

Помещение для резки хлеба (буфет-хлеборезка) предназначено для кратковременного (суточного) хранения хлеба, нарезки его и отпуска. На предприятиях обслуживания хлеб отпускается непосредственно на раздачу, на предприятиях с обслуживанием официантами — официантам.

Помещение заведующего производством служит одновременно кабинетом и кладовой запасов некоторых продуктов.

Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров.

Помещения для приема, хранения и отпуска товаров является важной составляющей материально-технической базы. Их состав зависит от типа, класса, мощности предприятия, характера организации снабжения, производства и реализации продукции, режимов хранения товаров, сырья, полуфабрикатов прочих условий. В эту группу помещений, с учетом вышеизложенных условий, входят: загрузочные, охлаждаемые меры различного назначения (для хранения мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов; молочных продуктов, жиров и гастрономии; фруктов, ягод, напитков и овощей; мяса, рыбы, пищевых отходов); неохлаждаемые кладовые (для сухих продуктов; овощей, солений и квашений; винно-водочных изделий); кладовая и моечная тары; кладовая инвентаря; помещение кладовщика; экспедиции.

Совокупность помещений для приема, хранения и пуска товаров составляет складское хозяйство предприятия общественного питания. Площадь охлаждаемых камер и адовых для хранения товаров должна соответствовать нормам я каждой товарной группы с учетом особенностей ее ранения.

Организацию материально-технической базы складского хозяйства предприятий общественного питания следует рассматривать отдельно для заготовочных предприятий без организации торговых залов и для предприятий с торговыми залами.

В заготовочных предприятиях складской процесс направ­лен на организацию производства продукции и ее реализацию через структурное подразделение — экспедицию, без организа­ции потребления.

На предприятиях с торговыми залами (рестораны, кафе, столовые и т. д.) складское хозяйство организуется с учетом по­требления продукции общественного питания непосредственно через раздаточные и торговые залы этих предприятий или снабжения филиалов, не имеющих складов.

На предприятиях большой и средней мощности состав помещений более широкий. Он учитывает раздельное хранение товаров. В малых предприятиях возможно совмещенное хране­ние товаров, сырья и полуфабрикатов, но с учетом товарного соседства.

Загрузочная (разгрузочная) предназначена для приема и отправки грузов. В крупных предприятиях перед загрузочной располагают открытую или закрытую платформу (рампу) высотой 1,1 м (по высоте платформы автотранспорта), шириной 3 м и длиной не менее 3 м (норма длины для парковки одного автомобиля). Для предприятий заготовочных, крупных складов длина рампы зависит от количества одновременно прибываю­щих автомобилей. Мелкие предприятия оборудуются загрузоч­ными площадками, окнами.

Разгрузочная платформа склада может оборудоваться боксами для приемки товаров, кратковременного хранения това­ров и тары и т. д.

Охлаждаемые камеры. Для обеспечения сохранности поступающих на предприятие товаров в состав складских помещений входят охлаждаемые камеры. На крупных предприятиях, в том числе заготовочных, единым блоком оборудуют стационарные охлаждаемые камеры для раздельного хранения сырья и охлаждаемые камеры для кратковременного хранения полуфабрикатов (в экспедициях). В мелких оборудуют одну охлаждаемую камеру или устанавливают сборно-разборные камеры небольшой вместимости в складских помещениях.

Кладовая картофеля и овощей предназначена для ранения картофеля и различных овощей. Размещается, как правило, в подвальных или полуподвальных помещениях. Для удобства загрузки кладовой овощами используются наклонные поверхности.

Кладовая овощей, солений и квашений предназначена для ранения овощных консервов промышленного изготовления, солений и квашений.

Кладовая сухих продуктов предназначена для хранения муки, круп, макаронных изделий, сахара, соли и прочих сыпучих товаров, а также товаров, чувствительных к режиму влажности воздуха (чай, кофе и т. д.).

Кладовая винно-водочных изделий предназначена для ранения винно-водочных изделий. Для хранения этой группы варов необходим определенный режим температуры и влажности воздуха.

Кладовая и моечная тары предназначена для хранения и мойки различных видов тары. Может оборудоваться в неотапливаемых помещениях, в отдельно стоящих строениях легкого типа. На предприятиях, работающих на полуфабрикатах, проектируется моечная полуфабрикатной тары.

Кладовая, упаковочных материалов служит для ранения упаковочных материалов. Наличие такой кладовой предусматривался для специализированных цехов предприятий общественного питания или предприятий заготовочных.

Кладовая инвентаря предназначена для хранения инвентаря. используемого для вскрытия тары с целью извлечения товара (бочки, ящики и пр.), для ремонта тары, ранения запасных материалов.

Помещение кладовщика предназначено для организации рабочего места кладовщика.

На складах заготовочных предприятий, где используется значительное количество сыпучих товаров (кондитерские цехи), предусматривается помещение для выколачивания мешков, оборудованное вытяжным устройством.

Камеру пищевых отходов размещают, как правило, на первых этажах зданий с выходами через тамбур наружу и в коридор предприятия. Особые условия: на пути транспортировки пищевых отходов должны быть исключены встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Экспедиция предусматривает наличие группы помещений, которые должны быть связаны с производственными цехами и загрузочной платформой. Готовая продукция, предназначенная для реализации другим предприятиям, кратковременно хранится в охлаждаемых камерах и кладовых экспедиции. Назначение групп помещений экспедиции аналогично помещениям традиционных складов.

Состав и характеристика помещений административного, бытового и технического назначения.

Административные помещения располагают в любой части предприятия, но с условием свободного доступа к складским, производственным и торговым помещениям. Помещения этой подгруппы должны иметь естественное освещение, интенсивность которого должна соответствовать нормативным требованиям. Кабинет директора является рабочим местом руководителя предприятия и должен находиться в непосредственной близости к бухгалтерии и коммерческим структурным подразделениям. Бухгалтерия на заготовочных и крупных предприятиях, имеющих сложную структуру управления, может быть пред­ставлена несколькими помещениями с выделением кабинетов для главного бухгалтера, планового отдела, коммерческих отде­лов и пр. Для небольших предприятий достаточно одного каби­нета с организацией в них одного или нескольких рабочих мест с разделением функциональных обязанностей. Главная касса размещается в непосредственной близости к административным помещениям.

Столовая-раздаточная для персонала организуется для приготовления, раздачи и приема пищи на крупных заготовочных предприятиях, в специализированных цехах. На предприятиях с залами выделяется помещение для отдыха и приема пиши сотрудников предприятия.

Бытовые помещения для персонала (гардеробы, душевые, санузлы, бельевые) размещают единым блоком. Их располагают близи служебных входов и так, чтобы при удобной связи со всеми группами помещений они не имели пересечений с торгово-технологическими процессами, протекающими на предприятии. Естественное освещение для них не является обязательным условием.

Бельевая должна размещаться в непосредственной близости робам. Она предназначена для обеспечения работников санспецодеждой и столовым бельем.

Гардеробы предназначены для хранения верхней, домашней спецодежды. Гардеробы для официантов организуются отдельно и предназначены для переодевания и хранения спецформы.

Для предприятий общественного питания необходимо наличие душевых, которые располагают в непосредственной близости к туалетным комнатам.

Служебные туалетные комнаты предусматриваются раздельными для мужчин и женщин.

Техническая группа помещений предназначена для обслуживания всех групп помещений предприятия. В ее состав ходят: вентиляционные камеры, тепловые пункты, электрощитовые, системы холодо- и энергоснабжения. Размещение этой группы помещений определяется санитарно-техническими нормами. Для них рекомендуется предусматривать самостоятельный вход с хозяйственного двора. На заготовочных предприятиях технические помещения входят в группу подсобных помещений. К этой группе (технических помещений) относятся: кладовая сухого мусора, помещение уборочного инвентаря, ремонтно-механическая мастерская, машинные отделения холодильных камер и лифтов, прочие помещения.

Ответить на вопросы:

1. Какие цеха относятся к заготовочным?
2. Какие цеха относятся к доготовочным?
3. Перечислите группу административно – бытовых помещений.
4. К какой группе помещений относятся сервизная и экспедиция?
5. В какую группу помещений входит торговый зал?

**Практическая работа № 2.**

Практическое занятие. Производственные заготовочные и доготовочные помещения предприятий питания.

*Цель работы*: Ознакомление с помещениями предприятий общественного питания и их назначением.

*План работы*:

1.Изучить информацию.

2.Ответить на вопросы.

Овощной цех предназначен для первичной обработки картофеля и всех видов овощей и приготовления из них полуфабрикатов. Параллельно с производством овощных полуфабрикатов в крупных овощных цехах организуется производство продукции из отходов картофеля (крахмал).

Мясной цех предназначен для приготовления мясных по­луфабрикатов (из говядины, свинины, баранины, птицы, дичи).

Птицеголъевой цех предназначен для обработки птицы и выработки из них полуфабрикатов. При незначительном или небольшом объеме перерабатываемого сырья обработка птицы может осуществляться в мясных цехах на отдельных производ­ственных линиях.

Рыбный цех. На предприятия общественного питания рыба поступает в живом или уснувшем (из местных водоемов), охлажденном и замороженном виде; целыми тушками или разделанной на полуфабрикаты. В рыбных цехах предприятий общественного питания изготавливаются полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов. На предприятиях средней мощ­ности для приготовления полуфабрикатов из рыбы может вы­деляться цех или отделение, а в мелких обработка рыбы может осуществляться на специальных линиях в мясном цехе.

К доготовочным цехам относят горячий цех, холодный цех.

Доготовочный цех и цех обработки зелени размещают на предприятиях общественного питания, работающих с полуфаб­рикатами.Доготовочные цехи осуществляют доработку полуфабрикатов, поступающих из заготовочных предприятий (например, из крупнокусковых мясных полуфабрикатов нарезаются порционные, мелкокусковые; из котлетного мяса изготавливаются рубленые полуфабрикаты и т. д.).

Кулинарный цех организуется на предприятиях общественного питания большой мощности с централизованным производством продукции. В них изготавливается широкий ассортимент кулинарных изделий из различных видов полуфабрикатов, поступающих из заготовочных и доготовочных цехов, изделия из творога, круп, фруктов.

Кондитерский цех входит в состав заготовочных предприятий или организуется в ресторанах, крупных столовых, кафе. В цехе изготавливается широкий ассортимент изделий из различных видов теста: дрожжевого, бисквитного, песочного, слоеного, заварного, а также выпускается разного рода тесто в виде полуфабрикатов.

Цех мучных изделий входит в состав производственных помещений доготовочных предприятий с залами. Продукция цеха - мучные изделия реализуется в залах предприятия, в магазинах кулинарии.

Ответить на вопросы и заполнить таблицу:

1. Перечислите названия заготовочных цехов.
2. Перечислите назначение заготовочных цехов.
3. В каком заготовочном цехе обрабатывают птицу?
4. Перечислите название доготовочных цехов.
5. Заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование цеха | Назначение |
| 1 | Овощной |  |
| 2 | Мясной |  |
| 3 | Рыбный |  |
| 4 | Птицегольевой |  |
| 5 | Горячий |  |
| 6 | Холодный |  |
| 7 | Мучной |  |
| 8 | Кондитерский |  |

**Практическая работа № 3.**

Практическое занятие. Характеристика, классификация и правила эксплуатации уборочной техники.

*Цель работы*: Ознакомление с уборочной техникой для общественного питания и их назначением.

*План работы*:

1.Заполнить таблицу.

2.Ответить на вопросы.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование машины | Основные части | Правила Эксплуатации | Техника безопасности |
| Посудомоечные машины |  |  |  |
| Транспортеры для сбора грязной посуды |  |  |  |
| Профессиональные стиральные машины |  |  |  |

Ответить на вопросы:

1. Перечислите основные виды уборочной техники для ПОП.
2. Укажите норму загрузки посудомоечной машины.
3. Составьте алгоритм при работе с профессиональной стиральной машиной.
4. Укажите технику безопасности при работе с уборочной техникой.
5. Перечислите средства индивидуальной защиты при работе с уборочной техникой.

**Практическая работа № 4.**

Практическое занятие. Инвентарь и приспособления для уборки помещений предприятий питания. Алгоритм использования.

*Цель работы*: Ознакомление с инвентарем и приспособлениями для уборки общественного питания и их назначением.

*План работы*:

1.Заполнить таблицу.

2.Ответить на вопросы.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Классификация | Правила Эксплуатации | Техника безопасности |
| Инвентарь для уборки |  |  |  |
| Приспособления для уборки |  |  |  |

Ответить на опросы:

1. Составьте алгоритм использования инвентаря для уборки.
2. Составьте алгоритм использования приспособлений для уборки.
3. Как обрабатывают инвентарь и приспособления для уборки?
4. Как и где хранят инвентарь и приспособления для уборки?
5. Перечислить основные материалы, из которых выполнены инвентарь и приспособления для уборки предприятий общественного питания.

**Практическая работа № 5.**

Практическое занятие. Маркировка уборочного инвентаря. Безопасное использование средств уборки. Важность использования средств уборки по назначению.

*Цель работы*: Ознакомление с маркировкой уборочного инвентаря предприятий общественного питания и их назначением, а также безопасному использованию средств уборки.

*План работы*:

1.Заполнить таблицу.

2.Ответить на вопросы.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование средств уборки | Наименование помещения, предназначенного для уборки данным средством | Правила Эксплуатации | Техника безопасности |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  |  |  |

Ответить на вопросы:

1. Составить алгоритм использования средств уборки.
2. Перечислить важность и значимость использования средств уборки в общепите.
3. Составить алгоритм маркировку уборочного инвентаря по цехам.
4. Укажите правила техники безопасности при работе со средствами уборки.
5. Перечислите средства индивидуальной защиты при использовании средств уборки.

**Практическая работа № 6.**

Практическое занятие. Санитарная одежда, обувь. Производственная одежда, как средства индивидуальной защиты.

*Цель работы*: Ознакомление с классификацией санитарной одежды, обуви и их назначением.

*План работы*:

1.Заполнить таблицу.

2.Ответить на вопросы.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Назначение | Классификация | Правила Эксплуатации |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Санитарная одежда |  |  |  |
| Обувь |  |  |  |

Ответить на вопросы:

1. Какие требования предъявляют к материалам санитарной одежды?
2. Какие требования предъявляют к материалам санитарной обуви?
3. По каким признакам классифицируют санитарную одежду и обувь?
4. Чем отличается Спецодежда от санитарной одежды?
5. Чьей собственностью становится специальная одежда специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты после их выдачи рабочим и служащим?

**Практическая работа № 7.**

Практическое занятие. Принадлежности. Инструкция по эксплуатации спецодежды и обуви.

*Цель работы*: Ознакомление с классификацией принадлежностей, составление алгоритма эксплуатации спецодежды и обуви.

*План работы*:

1.Заполнить таблицу.

2.Ответить на вопросы.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Назначение | Классификация | Правила Эксплуатации |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Принадлежности |  |  |  |

Ответить на вопросы:

1. Составить алгоритм эксплуатации спецодежды и обуви
2. Назвать классификацию санитарных принадлежностей
3. Составить правила ухода и хранения спецодежды, обуви и принадлежностей

**Практическая работа № 8.**

Практическое занятие. Характеристика производственной и санитарной одежды. Уход и хранение спецодежды, спецобуви.

*Цель работы*: Ознакомление с классификацией санитарной одежды, обуви и их назначением.

*План работы*:

1.Заполнить таблицу.

2.Ответить на вопросы.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Хранение | Уход | Санитарная обработка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Санитарная одежда |  |  |  |
| Обувь |  |  |  |
| Принадлежности |  |  |  |

Ответить на вопросы:

1. Как обрабатывают спецодежду, обувь и принадлежности?
2. Как часто работодатель обязан выдавать спецодежду и обувь?
3. Сколько комплектов спецодежды должен выдавать работодатель на ПОП?
4. Укажите материалы, недопустимые для производства спецодежды для ПОП
5. Имеет ли право рабочий использовать собственную спецодежду и компенсируют ли ему ее стоимость?

**Практическая работа № 9.**

Практическое занятие. Моющие средства. Описание и отличия.

Входной контроль моющих и дезинфицирующих средств. Меры безопасности при работе с моющими средствами.

*Цель работы*: Ознакомление с классификацией моющих средств, их назначением и мерами безопасности при работе с ними.

*План работы*:

1.Заполнить таблицу.

2.Ответить на вопросы.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Хранение | Меры безопасности при работе | Назначение |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Моющие средства |  |  |  |
| Дезинфицирующие средства |  |  |  |

Ответить на вопросы:

1. Укажите классификацию моющих средств?
2. Укажите классификацию дезинфицирующих средств?
3. Чем опасны моющие и дезинфицирующие средства?
4. Какие средства индивидуальной защиты используют при работе с моющими и дезинфицирующими средствами?
5. Составьте алгоритм хранения моющих и дезинфицирующих средств

**Практическая работа № 10.**

Практическое занятие. Документация (Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств). Составление документации моющих средств.

*Цель работы*: Ознакомление с документацией моющих средств, их назначением и заполнением.

*План работы*:

1.По образцу (рисунок 1 и 2), заполнить таблицу (рисунок 3).

2.Изучить информацию.

3. Ответить на вопросы.

Рисунок 1



Рисунок 2

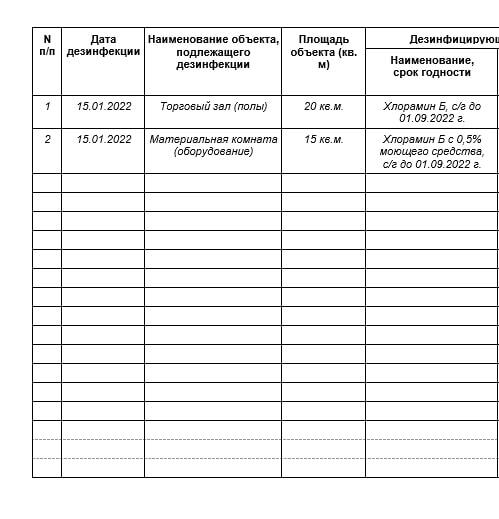
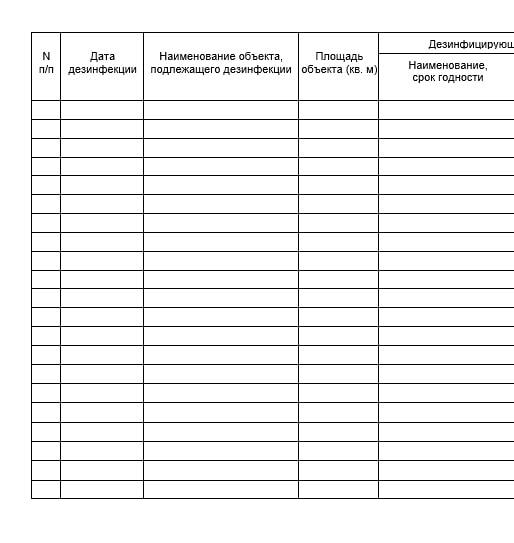


Рисунок 3



Изучить информацию:

Описание Журнал учета получения и расходования дез.средств для проведения дезинф-х работ на объекте.:

Книга (журнал) учета - документ, удостоверяющий, что на данном объекте имеется необходимый запас дезинфицирующих средств и соответствующие условия для проведения дезинфекционных мероприятий в профилактических целях. В ней так же рассчитываются необходимые количества дезинфицирующих средств, требующихся для обработки площадей вашего объекта, исходя из санитарных правил и методических указаний по применению дезинфицирующих средств. Расчет потребности ведется для каждого дезинфицирующего средства, используемого (планируемого для использования) на объекте. Расчет потребности в дезинфицирующих средствах ведется в каждом структурном подразделении объекта (учреждения, организации), в котором действующими санитарными нормативами, ведомственными инструктивно-методическими материалами предусматривается проведение дезинфекционных работ в профилактических целях. При расчете потребности в дезинфицирующих средствах обязательно учитываются объекты обеззараживания и способ обеззараживания - протирание (орошение) или погружение. При планировании расхода дезсредств для обработки поверхностей следует производить расчет, исходя из норм расхода рабочего раствора на 1 кв.м. обрабатываемой площади в соответствии с действующими методическими указаниями по применению каждого дезсредства.

Бланк журнала учета дезсредств издается в виде брошюры, состоящей из 20 листов (40 страниц) размером 20 х 30 см.

Ответить на вопросы:

1. Как правильно вести журнал по дезинфекции?
2. Какую информацию должен содержать журнал проведения дезинфекции?
3. Как рассчитать потребность в дезинфицирующих средствах?

**Практическая работа № 11.**

Практическое занятие. Схема приготовления и использования раствора для санитарной обработки санитарно – бытовых, административных и производственных помещений. Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении растворов для санитарной обработки помещений.

*Цель работы*: Ознакомление со схемой приготовления моющих средств, их назначением и соблюдением техники безопасности.

*План работы*:

1. Составить алгоритм приготовления раствора для обработки помещений.
2. Укажите правила техники безопасности при приготовлении растворов
3. Чем отличаются растворы для различных видов помещений предприятий общественного питания?

**Практическая работа № 11.**

Практическое занятие. Схема приготовления и использования хлорных растворов для санитарной обработки помещений. Техника безопасности при приготовлении и использовании хлорных растворов для санитарной обработки помещений.

*Цель работы*: Ознакомление со схемой приготовления хлорных растворов, их назначением и соблюдением техники безопасности.

*План работы*:

1. Заполнить таблицу.
2. Ответить на вопросы.
3. Составить схему приготовления хлорных растворов для обработки помещений ПОП.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Хранение | Меры безопасности при работе | Назначение |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Хлорные растворы |  |  |  |

Ответить на вопросы:

1. Как приготовить раствор хлора для дезинфекции?
2. Кто готовит растворы для дезинфекции?
3. В чем разница между белизной и хлоркой?
4. Как приготовить раствор хлора из таблеток?
5. Чем опасен хлор?

**Практическая работа № 12.**

Практическое занятие. Составление алгоритма по выбору моющих, чистящих, дезинфицирующих средств и растворов.

*Цель работы*: Ознакомление классификацией дезинфицирующих средств и составление алгоритма работы с ними, их назначением и соблюдением техники безопасности.

*План работы*:

1. Составить алгоритм выбора моющих средств
2. Составить алгоритм выбора чистящих средств
3. Составить алгоритм выбора дезинфицирующих средств
4. Требования безопасности при использовании дезинфицирующих средств и растворов
5. Чем отличаются моющие средства от дезинфицирующих?

**Практическая работа № 13.**

Практическое занятие. Средства индивидуальной защиты при работе с растворами. Классификация. Требования к материалам и хранению средств индивидуальной защиты.

*Цель работы*: Ознакомление классификацией СИЗов и составление алгоритма работы с ними, их назначением и соблюдением техники безопасности.

*План работы*:

1. Заполнить таблицу
2. Ответить на вопросы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Хранение | Правила использования | Назначение |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Средства индивидуальной защиты |  |  |  |

Ответить на опросы:

1. Какие СИЗ выдаются работающим для защиты от воздействия растворов?
2. Что входит в перечень средств индивидуальной защиты?
3. Как часто работодатель должен менять комплекты СИЗов?

**Практическая работа № 14.**

Практическое занятие. Правила, условия использования и хранения растворов, необходимых для уборки помещений.

*Цель работы*: Ознакомление правилами уборки и хранения растворов.

*План работы*:

1. Заполнить таблицу
2. Ответить на вопросы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Растворы для уборки помещений | Хранение | Правила использования | Назначение |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Дезинфицирующие |  |  |  |
| Моющие |  |  |  |
| Чистящие |  |  |  |

Ответить на вопросы:

1. Как правильно хранить растворы?
2. Как долго можно хранить растворы?
3. Разрешено ли использовать растворы с истекшим сроком годности?

**Практическая работа № 15.**

Практическое занятие. Рациональные методы и приёмы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы.

*Цель работы*: Ознакомление с правилами подготовки к работе производственных помещений.

*План работы*:

1. Составьте алгоритм подготовки производственных помещений к началу работы
2. Составьте алгоритм подготовки производственных помещений по окончании работы
3. В чем состоит рациональность методов подготовки помещений к уборке?
4. Какие ресурсы необходимы для поддержания помещений в чистоте?
5. Как часто в течении рабочего дня необходимо проводить мероприятия по поддержанию чистоту в производственных цехах ПОП?

**Практическая работа № 16.**

Практическое занятие. Составление алгоритма уборки овощного, мясного и рыбного цеха.

*Цель работы*: Ознакомление с правилами уборки цехов.

*План работы*:

1. Заполнить таблицу
2. Составить алгоритм уборки мясного цеха
3. Составить алгоритм уборки овощного цеха
4. Составить алгоритм уборки рыбного цеха

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование цеха | Особенности обработки цеха | Правила уборки цеха | Назначение |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Овощной |  |  |  |
| Рыбный |  |  |  |
| Мясной |  |  |  |

**Практическая работа № 17.**

Практическое занятие. Составление алгоритма уборки мучного, птицегольевого, холодного цеха.

*Цель работы*: Ознакомление с правилами составления алгоритма цехов.

*План работы*:

1. Заполнить таблицу
2. Составить алгоритм уборки мучного цеха
3. Составить алгоритм уборки птицегольевого цеха
4. Составить алгоритм уборки холодного цеха

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование цеха | Особенности обработки цеха | Правила уборки цеха | Назначение |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Мучной |  |  |  |
| Холодный |  |  |  |
| Птицегольевой |  |  |  |

**Практическая работа № 18.**

Практическое занятие. Составление алгоритма уборки горячего цеха, помещения для нарезания хлеба, моечных на предприятиях общественного питания.

*Цель работы*: Ознакомление с правилами уборки цехов.

*План работы*:

1. Заполнить таблицу
2. Составить алгоритм уборки горячего цеха
3. Составить алгоритм уборки цеха для нарезания хлеба
4. Составить алгоритм уборки моечных

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование цеха | Особенности обработки цеха | Правила уборки цеха | Назначение |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Моечные |  |  |  |
| Горячий цех |  |  |  |
| Цех для нарезания хлеба |  |  |  |

**Практическая работа № 19.**

Практическое занятие. Составление алгоритма уборки Составление алгоритма уборки раздаточной и экспедиции.

*Цель работы*: Ознакомление с правилами уборки цехов.

*План работы*:

1. Заполнить таблицу
2. Составить алгоритм уборки экспедиции
3. Составить алгоритм уборки раздаточной

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование цеха | Особенности обработки цеха | Правила уборки цеха | Назначение |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздаточная |  |  |  |
| Экспедиция |  |  |  |

**Практическая работа № 20.**

Практическое занятие. Уборка помещений для обслуживания посетителей. Помещения входной группы, помещений для обслуживания посетителей. Составление алгоритма уборки.

*Цель работы*: Ознакомление с правилами уборки цехов.

*План работы*:

1. Заполнить таблицу
2. Составить алгоритм уборки входной группы для обслуживания посетителей

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Помещения входной группы | Особенности обработки цеха | Правила уборки цеха | Назначение |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Гардероб |  |  |  |
| Аванзал |  |  |  |
| Санитарные комнаты |  |  |  |

**Практическая работа № 21.**

Практическое занятие. Составление алгоритма уборки сервизной и складских помещений *Цель работы*: Ознакомление с правилами составления уборки.

*План работы*:

1. Заполнить таблицу
2. Составить алгоритм уборки сервизной и складских помещений
3. Составить алгоритм уборки складских помещений

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Помещения | Особенности обработки цеха | Правила уборки цеха | Назначение |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Сервизная |  |  |  |
| Склад сыпучих продуктов |  |  |  |
| Склад низкотемпературный |  |  |  |

**Практическая работа № 22.**

Практическое занятие. Генеральная уборка заготовочных и доготовочных производственных помещений.

*Цель работы*: Ознакомление с правилами генеральной уборки цехов.

*План работы*:

1. Заполнить таблицу
2. Составить алгоритм уборки заготовочных производственных помещений.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Помещения | Особенности обработки цеха | Правила генеральной уборки цеха | Назначение |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Заготовочные |  |  |  |
| Доготовочные |  |  |  |

**Практическая работа № 23.**

Практическое занятие. Режим экономии на производстве. Рациональное использование материальных ресурсов на производстве

*Цель работы*: Ознакомление с правилами экономии материальных ресурсов.

*План работы*:

1. Заполнить таблицу
2. Составить алгоритм экономии материальных ресурсов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Особенности рационального использования | Правила экономии | Назначение |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Материальные ресурсы |  |  |  |

ВЕДОМОСТЬ

регистрации выполнения практической работы студентов

Профессия: Кухонный рабочий

Дисциплина: МДК 01.01

Группа № \_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | ФИО | Номер самостоятельной работы | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Литература**

*Основные источники:*

1. Технология уборки производственных помещений предприятий питания: учебное пособие для средн. проф. образования. – ГБПОУ СПЦ № 5 / 2020.
2. Учебная практика: учебное пособие для средн. проф. образования. – ГБПОУ СПЦ № 5 / 2020.

*Дополнительные литература:*

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – 11 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – 3 – е изд., испр. И доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
3. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 6-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2012г. -248с.
4. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач. проф. образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов – 2-е изд. испр.- М.: Издательский центр «Академия» 2012г. – 464с.
5. ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания».
7. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
8. Мармузова Л.В.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2011 г.
9. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
10. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
11. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
12. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
13. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

*Интернет-ресурсы:*

* [https://spros-online.ru/uchebnik-potrebitelskih-znaniy /](https://spros-online.ru/uchebnik-potrebitelskih-znaniy%20/)Учебник: Основы потребительских знаний/;
* Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 08.12.2020) «О защите прав потребителей» <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/>
* <http://supercook/ru> /Энциклопедия Большая российская Кулинария/;
* <http://www.povarenok.ru> /кулинарные рецепты на Поваренок.ру/;
* <http://www.znaytovar.ru/s/Xranenie_tovarov.html> /Хранение продовольственных товаров/;
* <http://www.znaytovar.ru/s/Xranenie-produktov-v-xolodiln.html> /Правила хранения товаров в холодильных камерах/;
* [http://www.znaytovar.ru/s/Opredelenie\_kolichestva\_skladov.html /Складское хозяйство/](http://www.znaytovar.ru/s/Opredelenie_kolichestva_skladov.html%20/Складское%20хозяйство/);
* http://www.frio.ru /сайт ФРиО - Федерация рестораторов и отельеров России/;
* <https://pandia.ru/text/80/508/72519.php> /Санитария и гигиена питания предприятий туризма и гостинично-ресторанных комплексов, Сайт – http://**www**. **medlit**. **ru**/**medrus**/**gigien**. **htm**; Вопросы питания – научно-практический журнал /.
* Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://fp.crc.ru, свободный.
* Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный.
* Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.medlit.ru/medrus/ gigien.htm;
* инструкция по ОТ для уборщика производственных помещений [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://ch4gaz.ru/instrukciya-po-ot-dlya-uborshhika-proizvodstvennyx-pomeshhenij/зводственных помещений;
* уборочная техника. Оборудование для уборки на пищевом производстве - особые требования [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://premclass.ru/idea-food/food-safety-cleaning.html>;
* уборочные материалы, техника, инвентарь [Электронный ресурс] – Режим доступа- URL: <https://studme.org/65803/turizm/uborochnye_materialy_tehnika_inventar>;
* санитарное содержание помещений, оборудования, инвентаря [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_104071/1c74b5453276c586bd36cd3eda85d17ea3717ebf/>;
* уборка на промышленных предприятиях [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200163636>;
* рекомендации по организации проведения текущей влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств (текущая дезинфекция) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://xn--g1afhuhe0a.52.xn--b1aew.xn--p1ai/news/item/19865488/>;
* инструкция по охране труда при уборке производственных и служебных помещений [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://focdoc.ru/down/o-1037.html>;
* типовая инструкция по охране труда для уборщика производственных и служебных помещений ТИ Р М-048-2002 [Электронный ресурс] – Режим доступа.- URL: <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=44&documentId=41016>;
* приготовление дезрастворов иправила их хранения [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://www.omedsestre.ru/prigotovlenie-dezrastvorov/>;
* средства индивидуальной защиты и санитарная одежда лиц, занятых в сфере общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <http://cgon.rospotrebnadzor.ru/content/kak-vesti-biznes/456>;
* санитария и специальная одежда на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа.- URL: <https://www.profiz.ru/sec/6_2015/odejda_v_obchepite/>;
* рекомендации по организации проведения текущей влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств (текущая дезинфекция) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://xn--g1afhuhe0a.52.xn--b1aew.xn--p1ai/news/item/19865488/>;
* о введении "Санитарных правил по реализации торговой сети и использованию в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания моющих и дезинфицирующих средств" СП 2.3.3.006-98 [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/9110068>
* санитарные правила для предприятий общественного питания [https://liga-lift.ru/yurisprudenciya-drugoe/sanpin-obshchestvennoe-pitanie.html;](https://liga-lift.ru/yurisprudenciya-drugoe/sanpin-obshchestvennoe-pitanie.html;/)
* санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: [https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/;\](https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/;/)
* санитарные правила для предприятий общественного питания СанПиН 42-123-5774-91 [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://egsdez.ru/sanitarnye-pravila-dlya-predpriyatij-obshhestvennogo-pitaniya-sanpin-42-123-5774-91/>;
* уборка, мойка и дезинфекция помещений и оборудования [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://mskstandart.ru/publikatsii/hassp-uborka-moyka-i-dezinfektsiya-pomeshcheniy-i-oborudovaniya.html>;
* СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://internet-law.ru/stroyka/text/9744#i112049>;
* санитарно-гигиенические требования к производственным процессам и личной гигиены, технике безопасности в овощном цехе [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://studbooks.net/1926576/tovarovedenie/sanitarno_gigienicheskie_trebovaniya_proizvodstvennym_protsessam_lichnoy_gigieny_tehnike_bezopasnosti_ovoschnom>;
* [СанПиН 2.4.5.2409-08](https://docs.cntd.ru/document/902113767#6560IO) (с изменениями на 25 марта 2019 года)  
  (редакция, действующая с 1 января 2020 года) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/902113767>;
* санитарно-эпидемиологические правила СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 (с изменениями от 3 мая 2007 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://internet-law.ru/stroyka/text/9744>;
* постановление Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № СанПиН 2.4.5.2409-08, 45, 2.4.5.2409-08, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № СанПиН 2.4.5.2409-08, 45, 2.4.5.2409-08 [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://www.law.ru/npd/doc/docid/902113767/modid/99>;
* гигиена и санитария на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://nuvichem.ru/stat_i/gigiena_i_sanitariya_na_predpriyatiyah_myasopererabatyvayuwej_promyshlennosti/>;
* санитарные правила для предприятий мясной промышленности в 2018 году — СП 3238 85, действующие [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL:

<http://rossiz.ru/sanitarnye-pravila-dlya-predpriyatiy-myasnoy-promyshlennosti-deystvuyuschie/>;

* санитарно-эпидемиологические требования СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01

(с изменениями от 3 мая 2007 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://internet-law.ru/stroyka/text/9744>;

* требования к условиям работы в производственных помещениях [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/iv/>;
* санитарные требования, предъявляемые к птицегольевому цеху [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://studbooks.net/1924812/tovarovedenie/sanitarnye_trebovaniya_predyavlyaemye_ptitsegolevomu_tsehu>;
* санитарные требования, предъявляемые к птицегольевому цеху [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: [**https://studopedia.net/17\_83371\_sanitarnie-trebovaniya-pred-yavlyaemie-ptitsegolevomu-tsehu.html**](https://studopedia.net/17_83371_sanitarnie-trebovaniya-pred-yavlyaemie-ptitsegolevomu-tsehu.html);
* СП 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий", утвержденные [постановлением](https://base.garant.ru/70874542/) Главного государственного санитарного врача РФ от 11 февраля 2015 г. N 10 <https://base.garant.ru/4175754/>;
* требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_302/prilozhenie/v/>;

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП 2.3.6.1079-01 [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/normativno_pravovie_01022017.pdf>