КГТУ

КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
А.И.Колесниченко

Подписано цифровой подписью: Колесниченко Андрей Игоревич
Причина: Я являюсь автором этого документа
Дата: 26 Август 2025 г. 8:31:32
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, ИНН ЮЛ=7710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Казначейство России, CN=Федеральное казначейство

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ОП.13.РП

РАЗРАБОТЧИК	Червяковская А.В.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2025

Содержание

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...12
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ 14

Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.13 «Организация работы предприятий общественного питания на водном транспорте» является частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цель: формирование у студентов знаний и получение навыков по обслуживанию посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе. ... подразделений предприятий индустрии. гостеприимства.

1.2 Планируемые результатам освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код формируемых компетенций	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 6.1	структуру производства, в том числе ее нормативно-правовое регулирование; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -технику безопасности, охрану труда, пожарную безопасность и охрану окружающей среды при работе на водном транспорте, в том числе в штормовых условиях; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; -порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему; -ассортимент сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; -особые условия хранения продуктов на	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами -соблюдать требования охраны труда и техники безопасности и охраны водной среды в процессе приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; -оценивать состояние пострадавшего, применять средства оказания первой медицинской помощи пострадавшим; -использовать знания об организации камбузной службы в профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами; -соблюдать требования охраны труда и техники безопасности и охраны водной среды в процессе приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; -оценивать состояние пострадавшего, применять средства оказания первой медицинской помощи пострадавшим; -использовать знания об организации камбузной службы в профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером

	водном транспорте; -принципы и методы организации производства готовой продукции на водном транспорте; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; -варианты сервировки, оформления и способы подачи сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	выполняемой профессиональной деятельности; -принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; -проводить расчеты по формулам; -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	выполняемой профессиональной деятельности; -принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; -проводить расчеты по формулам; -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

1.3 Обоснование часов вариативной части

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)*	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	**Раздел 1. Организация производства ПОП на водном транспорте**	20	Дополнительные практические работы направлены на более глубокое изучение
2	-	*Раздел 2. Устройство и оборудование судов. Организация службы на судах.*	16	
3	-	Раздел 3. Технология приготовления пищи	10	
4	-	Раздел 4. Безопасность продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и сырья.	9	
	Итого		**65**	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы (всего)	*65*
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, в том числе:	*65*
уроки	*33*
лабораторные занятия	*6*
практические занятия	*26*
консультации	*-*
промежуточная аттестация (экзамен)	
***Самостоятельная работа обучающегося (всего)**	*-*
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак.час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
	Семестр 8	***65***	***24***	***6***	***26***		***-***	***6***	***3***					
1	*Введение. Основные понятия и определения в области водного транспорта. Виды НТД, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания на водном транспорте*	*2/2*	*2/2*							*Журналы ПиО, НТД*	*2,3,11,14,30 конспект*	*1,2*		ПК 6.1 ЛР 2,4,9- 11, 13 -16, 18, 19, 21, 23, 24, 25
	Раздел 1. Организация производства ПОП на водном транспорте	***20***	***8***	***-***	***12***	***-***	***-***	***-***	***-***					
	Тема1.1 Характеристика предприятий общественного питания водного транспорта и организация снабжения	*10*	*4*	*-*	*6*	*-*	*-*	*-*	*-*					ПК 6.1 ЛР 2,4,9- 11, 13 -16, 18, 19, 21, 23, 24, 25
2	*Основные классы и типы предприятий общественного питания. Состав и планировка предприятий общественного питания.*	*2/4*	*2/4*							*Журналы ПиО, НТД*	*2,3,4.510,14,16,17-19,30 конспект*	*1,2*		
3	*Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения, поставщики. Формы доставки. Приемка продуктов.*	*2/6*	*2/6*								*2,3,4.510,14,16,17-19,28,30 конспект*	*1,2*		
4	*Практическое занятие №1. Хранение и отпуск продуктов. Сроки хранения.*	*2/8*			*2/2*					*методическое пособие, НТД*	*Оформление отчета*	*2,3*		
5	*Практическое занятие №2. Решение задач и ситуаций. Работа с нормативными документами.*	*2/10*			*2/4*					*Сборник рецептур,*	*Оформление отчета*	*2,3*		

(с кв а	Наименование разделов и тем профессионального	общий объем образовательной программы, час								Средства	Внеаудито	ве нь ос	и ин те	
										методическое пособие				
6	*Практическое занятие №3. Решение задач и ситуаций. Работа с НТД.*	*2/12*			*2/6*					*Сборник рецептур, методическое пособие*	*Оформление отчета*	*2,3*		
	***Тема 1.2**. Организация производства предприятий общественного питания.*	***4***	***2***	***-***	***2***	***-***	***-***	***-***	***-***					
7	*Общие требования к производственным помещениям. Требования к рабочему месту судового повара.*	*2/14*	*2/8*								*2,3,4,5,10, 14,30 конспект*	*1,2*		
8	*Практическое занятие № 4 Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей*	*2/16*			*2/8*					*МП, НТД*	*Оформление отчета*	*2,3*		
	Тема 1.3.Организация обслуживания экипажей судов на водном транспорте	***6***	***2***	***-***	***4***	***-***	***-***	***-***	***-***					
9	*Особенности организация обслуживания экипажей судов на водном транспорте.*	*2/18*	*2/10*								*1,2,3,4.510 ,14,30 конспект*	*1,2*		
10	*Практическое занятие №5. Основы меню. Режим составления суточных рационов. Рациональное питание.*	*2/20*			*2/10*					*Сборник рецептур, методическое пособие*	*Оформление отчета*	*2,3*		
11	*Практическое занятие №6. Решение задач и ситуаций. Работа с НТД.*	*2/22*			*2/12*					*Сборник рецептур, МП*	*Оформление отчета*	*2,3*		
	Раздел 2. Устройство и оборудование судов. Организация службы на судах.	***16***	***6***	***-***	***10***	***-***	***-***	***-***	***-***					
	Тема 2.1 Торгово-технологическое, механическое и холодильное оборудование и инвентарь.	*4*	*2*		*2*									ПК 6.1 ЛР 2,4,9- 11, 13 -16, 18, 19, 21, 23, 24, 25
12	*Классификация оборудования. Современные виды используемого оборудования камбузов, провизионных и торговых помещений*	*2/24*	*2/12*								*2-5,30 конспект*	*1,2*		
13	*Практическое занятие №7 Правила эксплуатации хлебопекарного оборудования, жарочных шкафов и холодильного оборудования. Техника безопасности.*	*2/26*			*2/14*					*Сборник рецептур, методиче*	*Оформление отчета*	*2,3*		

(сквозная)	Наименование разделов и тем профессионального	общий объем образовательной программы, час								Средства	Внеаудито	вень ос	и ин те	
										ское пособие				
	Тема 2.2 Основы охраны труда и пожарной защиты на водном транспорте	*12*	*4*		*8*									
14	*Классификация судов. Конструкция судна. Организация службы на судах.*	*2/28*	*2/14*								*2-5,30,39-45 конспект*	*1,2*		
15	*Основы безопасности труда. Пожарная защита. Действия по выживанию на море в экстремальных условиях*	*2/30*	*2/16*								*2-5,30,39-45 конспект*	*1,2*		
16	*Практическое занятие № 8 Правила техники безопасности, охраны труда , пожарной безопасности и охраны окружающей среды при работе на водном транспорте, в том числе в штормовых условиях. Работа с НТД.*	*2/32*			*2/16*					*методическое пособие, НТД*	*Оформление отчета*	*2,3*		
17	*Практическое занятие №9 Работа с НТД по типовым инструкциям охраны труда для работников на транспорте. ПОП*	*2/34*			*2/18*					*методическое пособие, НТД*	*Оформление отчета*	*2,3*		
18	*Практическое занятие №10 Методические указания по вопросам изучения фактического питания плавсостава на судах и разработке мероприятий по его рационализации. Работа с НТД.*	*2/36*			*2/20*					*методическое пособие, НТД*	*Оформление отчета*	*2,3*		
19	*Практическое занятие №25. Устав о дисциплине работников морского транспорта. Работа с НТД.*	*2/38*			*2/22*					*методическое пособие, НТД*	*Оформление отчета*	*2,3*		
	Раздел 3. Технология приготовления пищи	***10***	***2***	***6***	***2***	***-***	***-***	***-***	***-***					
	Тема 3.1.Особенности технологии приготовления пищи	*10*	*2*	*6*	*2*	*-*	*-*	*-*	*-*					ПК 6.1 ЛР 2,4,9- 11, 13 -16, 18, 19, 21, 23, 24, 25
20	*Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Современные технологические приемы приготовления кулинарных изделий и блюд, мучных кондитерских изделий, хлебобулочных изделий и хлеба.*	*2/40*	*2/18*								*6,8,9,13,14 ,15,20,21,2 4,27,30-38 конспект*	*1,2*		
21 22 23	*Лабораторное занятие №.1 Хлеб и хлебобулочные изделия*	*6/46*		*6/6*						*Сборник рецептур, методическое пособие, НТД*	*Оформление отчета*	*3*	*ТЗ, МГ*	
24	*Практическое занятие №30. Решение ситуационных*	*2/48*			*2/24*					*Сборник*	*Оформлен*	*2,3*		

(сквозная)	Наименование разделов и тем профессионального	общий объем образовательной программы, час								Средства	Внеаудито	вень ос	и инте	
	задач. Особенности питания в условиях длительного плавания.									*рецептур, методическое пособие*	*ие отчета*			
	Раздел 4. Безопасность продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и сырья.	***8***	***6***	***-***	***2***	***-***	***-***	***-***	***-***					
	Тема 4.1. Физиология питания, санитария, гигиена и контроль качества	*8*	*6*	*-*	*2*	*-*	*-*	*-*	*-*					ПК 6.1 ЛР 2,4,9- 11, 13 -16, 18, 19, 21, 23, 24, 25
25	*Профессиональные вредности, производственный травматизм. Меры предосторожности.*	*2/50*	*2/20*								*2-5,42.43 конспект*	*1,2*		
26	*Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей. Оценка качества и безопасности готовой продукции и полуфабрикатов различными способами.*	*2/52*	*2/22*								*2-5,13,16,21, 26,27,28,30 конспект*	*1,2*		
27	*Санитарные требования к устройству и содержанию камбузов и предприятий общественного питания, к оборудованию, к инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов*	*2/54*	*2/24*								*2-5,13,16,21, 26,27,28,30 конспект*	*1,2*		
28	*Практическое занятие №3 Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.*	*2/56*	*3/27*		*2/26*					*методическое пособие, НТД*	*Оформление отчета*	*2,3*		
	Промежуточная аттестация-экзамен													
	ИТОГО	***65***	***27***	***6***	***26***			***6***						

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - М: Дашков и К°, 2023.

2.Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. - М.: КНОРУС, 2023.

3.Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания. [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова , А. А. Славянский , Д. А. Куликов. - М: Дашков и К°, 2023.

4.Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учебник / И. М. Лифиц. - М.: КНОРУС, 2023.

5.Могильный М. П. Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] : нормативно-технический материал / М. П. Могильный. - М: ДеЛи плюс.Кн. 1. - 2-е изд., испр. и доп. - 2024.

6.Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст]: нормативно-технический материал / М. П. Могильный. - М.: ДеЛи плюс.Кн. 2. - 2-е изд., испр. и доп. - 2021. - 395 с. : табл.

3.2.2 Основные электронные издания

1.ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
2.ЭБС « ЮРАЙТ»https://www.biblio-online.ru
3.ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
4.Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
5.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»,https://www.biblioclub.ru.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - М. : Дашков и К°, 2017.

2.Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Беспалова. - Мурманск: Мурманский государственный технический университет, 2017. - 96 on-line

3.Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова . - М. : Дашков и К°, 2017

4.Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории. – М.: ДеЛи принт, 2006

5.Сборник изысканных рецептур 20 века для предприятий общественного питания. – СПб.: ПРОФИКС, 2007

6.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
7.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
8.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
9.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть / Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2001. – 798 с.
10.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни /под ред.проф. А.Т.Васюковой. -М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. - 816 с.
11.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
12.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
13.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
14.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
15.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
16.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
17.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
18СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
19.СанПиН 2.3.2804-10 «Дополнения и изменения №22 к СанПиН 2.3.2.1078-01» Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
20.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ"
21.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
22.Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.

Для преподавателей:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84- ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480.

4. Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования".

5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 № 858 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников".

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований, промежуточной аттестация в форме экзамена

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Усвоенные знания:		
структуру производства, в том числе ее нормативно-правовое регулирование;	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными	Опрос, тестирование. Изложение материала об основных положениях нормативно-правовой и технической документации производства
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности туда		Формулирование последствий собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда
технику безопасности, охрану труда, пожарную безопасность и охрану окружающей среды при работе на водном транспорте, в том числе в штормовых условиях		Опрос, тестирование. Изложение материала об основных положениях техники безопасности, пожарной безопасности и охраны окружающей среды при работе в том числе в штормовых условиях
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты		Опрос, тестирование. Демонстрация знаний порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
основные признаки травм и терминальных состояний		Формулирование основных признаков травм и терминальных состояний
порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему		Опрос, тестирование. Демонстрация знаний порядка оказания первой медицинской помощи пострадавшему
ассортимент сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий		Опрос, тестирование. Изложение материала об ассортименте продукции
особые условия хранения продуктов на водном транспорте		Формулирование основных принципов и методов организации

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
	примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	производства
принципы и методы организации производства готовой продукции на водном транспорте		Формулирование основных принципов и методов организации производства готовой продукции на водном транспорте
виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий		Опрос, тестирование. Изложение материала об основных видах технологического оборудования и инвентаря для приготовления продукции
варианты сервировки, оформления и способы подачи сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий		Формулирование основных вариантов сервировки, оформлении и способов подачи продукции
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий		Опрос, тестирование. Изложение материала об основных методах контроля безопасности приготовления и хранения продукции
Освоенные умения:		
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	-правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки, самооценки выполнения -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. --планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое	Наблюдение за действиями студентов во время практического занятия. Оценка соответствия принятых решений по выявлению вредных производственных факторов и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности		Наблюдение за работой студентов во время практических занятий. Защита результатов практической работы. Оценка результатов по организации технологического процесса приготовления с использованием средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой деятельности. Контроль выполнения индивидуальных домашних задан
оценивать состояние пострадавшего, применять средства оказания первой медицинской помощи пострадавшим		Наблюдение за работой студентов во время практических занятий, за выбором средств оказания первой медицинской помощи пострадавшим. Оценка результатов.
использовать знания об организации камбузной службы в профессиональной деятельности		Наблюдение за работой студентов во время практических занятий. Защита результатов практической работы. Оценка результатов по организации камбузной службы.
соблюдать требования охраны труда и техники безопасности и охраны водной среды в процессе приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий		Наблюдение за работой студентов во время практических занятий, за соблюдением техники безопасности и охраны труда в процессе приготовления.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий	обоснование выполняемых операций;	Наблюдение за работой студентов во время практических занятий, за выбором организационных решений процесса приготовления. Оценка результатов работы.

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «21» мая 2025 г.

Председатель методической комиссии _____/А.В.Червяковская/