



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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ

Рабочая программа учебной дисциплины
специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43.02.15.ОП.13.РП

РАЗРАБОТЧИК Преподаватель колледжа: Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА 2023

Содержание

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Организация работы предприятий общественного питания на водном транспорте» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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.

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Учебная нагрузка на одного обучающегося, час
Объем образовательной программы (всего)	65
*Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, в том числе:	65
<i>уроки</i>	24
<i>лабораторные работы</i>	6
<i>практические занятия</i>	26
<i>консультации</i>	
<i>промежуточная аттестация</i>	6
*Самостоятельная работа обучающегося (всего)	3
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена, 8 семестр</i>	



2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
	<i>8 Семестр</i>	65	
Введение	<i>Основные понятия и определения в области водного транспорта. Виды НТД, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания на водном транспорте.</i>	2/2	
	<i>Раздел 1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания водного транспорта</i>	20	
Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания водного транспорта и организация снабжения	<i>Основные классы и типы предприятий общественного питания. Состав и планировка предприятий общественного питания.</i>	2/4	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11
	<i>Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения, поставщики. Формы доставки. Приемка продуктов.</i>	2/6	
	<i>Практическое занятие №1. Хранение и отпуск продуктов. Сроки хранения.</i>	2/8	
	<i>Практическое занятие №2. Решение задач и ситуаций. Работа с нормативными документами.</i>	2/10	
	<i>Практическое занятие №3. Решение задач и ситуаций. Работа с НТД.</i>	2/12	
Тема 1.2. Организация производства предприятий общественного питания.	<i>Общие требования к производственным помещениям. Требования к рабочему месту судового повара.</i>	2/14	
	<i>Практическое занятие № 4 Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей.</i>	2/16	
Тема 1.3. Организация обслуживания экипажей судов на водном транспорте	<i>Особенности организация обслуживания экипажей судов на водном транспорте.</i>	2/18	
	<i>Практическое занятие №5. Основы меню. Режим составления суточных рационов. Рациональное питание.</i>	2/20	
	<i>Практическое занятие №6. Решение задач и ситуаций. Работа с НТД.</i>	2/22	
	<i>Раздел 2. Устройство и оборудование судов. Организация службы на судах.</i>	16	
Тема 2.1 Торгово-технологическое, механическое и холодильное оборудование и инвентарь.	<i>Классификация оборудования. Современные виды используемого оборудования камбузов, провизионных и торговых помещений</i>	2/24	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11
	<i>Практическое занятие №7 Правила эксплуатации хлебопекарного оборудования и жарочных шкафов и холодильного оборудования. Техника безопасности.</i>	2/26	
Тема 2.2 Основы охраны труда и пожарной защиты на водном транспорте	<i>Классификация судов. Конструкция судна. Организация службы на судах.</i>	2/28	
	<i>Основы безопасности труда. Пожарная защита. Действия по выживанию на море в экстремальных условиях</i>	2/30	
	<i>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.</i>	2/32	
	<i>Практическое занятие №9 Работа с НТД по типовым инструкциям охраны труда для работников на транспорте. ПОП</i>	2/34	



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
	<i>Практическое занятие №10 Методические указания по вопросам изучения фактического питания плавсостава на судах и разработке мероприятий по его рационализации. Работа с НТД.</i>	2/36	
	<i>Практическое занятие №11. Устав о дисциплине работников морского транспорта. Работа с НТД.</i>	2/38	
Раздел 3. Технология приготовления пищи			
<i>Тема 3.1. Особенности технологии приготовления пищи</i>	<i>Современные технологические приемы приготовления кулинарных изделий и блюд, мучных кондитерских изделий, хлебобулочных изделий и хлеба.</i>	2/40	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11
	<i>Самостоятельная работа №1 Использование улучшителей в приготовлении хлебобулочных изделий</i>	2/42	
	<i>Лабораторная работа №.1 Хлеб и хлебобулочные изделия</i>	6/48	
	<i>Практическое занятие №12. Решение ситуационных задач. Особенности питания в условиях длительного плавания.</i>	2/50	
Раздел 4. Безопасность продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и сырья.			
<i>Тема 4.1. Физиология питания, санитария, гигиена и контроль качества</i>	<i>Профессиональные вредности, производственный травматизм. Меры предосторожности. Оказание доврачебной помощи пострадавшим</i>	2/52	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11
	<i>Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей.</i>	2/54	
	<i>Санитарные требования к устройству и содержанию камбузов и предприятий общественного питания, к оборудованию, к инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов</i>	2/56	
	<i>Оценка качества и безопасности готовой продукции и полуфабрикатов различными способами.</i>	2/58	
	<i>Практическое занятие №13 Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.</i>	1/59	
<i>Самостоятельная работа №2 Порядок проведения санитарно-пищевого надзора.</i>			
Промежуточная аттестация		6	
итога за семестр		65	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	№ 7303 Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
- мастерских	-
- лабораторий	№ 7301 Учебный кулинарный цех
2. Оборудование помещения и рабочих мест	№ 7301 Учебный кулинарный цех Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: персональные компьютеры, принтер, проектор, Средства обучения: доска аудиторная комплект учебно-наглядных пособий, муляжи: Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Тепловое оборудование: плита электрическая, пароконвектомат, шкаф жарочный, микроволновая печь и т.д. Механическое оборудование: мясорубка, планетарный миксер, кухонный комбайн, блендер и т.д. Холодильное оборудование: шкаф холодильный с морозильной камерой и т.д. Вспомогательное оборудование: столы производственные, стеллажи, ванны моечные и т.д. Посуда, кухонный инвентарь. № 7303 Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Комплекты мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, персональные компьютеры, ноутбук, принтер, телевизор. Программное обеспечение: Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебно-наглядных пособий, методической литературы.
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова . - М. : Дашков и К°, 2018. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Л. А. Радченко. - М. : КНОРУС, 2018 Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова , А. А. Славянский , Д. А. Куликов. - М. : Дашков и К°, 2018 Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - М. : КНОРУС, 2017. Могильный М. П. Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] : нормативно-технический материал / М. П. Могильный. - М. : ДеЛиплюс.Кн. 1. - 2-е изд., испр. и доп. - 2016. - 888 с. : табл. -

	Могильный М. П. Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] : нормативно-технический материал / М. П. Могильный. - М. :ДеЛи плюс. Кн. 2. - 2-е изд., испр. и доп. - 2016. - 395 с. : табл. -
Дополнительная	ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15)
	ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2
	СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	СанПиН 2.5.2-703-98 Суда внутреннего и смешанного (река-море) плавания.
	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	Инструкция о порядке предоставления бесплатного коллективного питания членам экипажей речных судов флота рыбной промышленности Министерства рыбного хозяйства СССР. Приказ Министерства рыбного хозяйства СССР от 01.06.1982 г №180-Ц с изменениями на июль 2011 г

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 июля 2009 г. N 628 "О рационе питания экипажей морских и речных судов рыбопромыслового флота" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2009, N 31, ст. 3959) О порядке обеспечения питанием экипажей морских и речных судов рыбопромыслового. Приказ федеральное агентство по рыболовству 28 июня 2010 г. n 575(д) Устав службы на судах внутреннего водного транспорта Российской Федерации Международный кодекс по спасательным средствам Кодекс внутреннего водного транспорта Российской Федерации. Методические указания по вопросам изучения фактического питания плавсостава на судах и разработке мероприятий по его рационализации. 20 ноября 1974 г. N 1199-74 Положение о классификации судов и морских стационарных платформ. приказ Минтранса России от 9 июля 2003 г. n 160.
Электронные образовательные ресурсы	Интернет сайты: http://base.garant.ru/ , http://www.consultant.ru https://rg.ru , http://docs.cntd.ru/ , http://ohranatruda.ru/ http://st.vstu.by/ http://www.internet-law.ru/ ЭБС «Академия» - ИП Бурцева А.П.(Лицензионный договор № 001586/ЭБ-20 от 15.12.2020г.) на предоставление доступа к электронным изданиям. ЭБС ЮРАЙТ – Договор № 5546 от 01.01.2023г. на оказание услуг по предоставлению пользователям доступа к ЭБС ЭБС Кнорус ООО «КноРус медиа» Договор № 18508750 от 11.01.2023 г.на использование электронной библиотечной системы ВООК.ru .
Периодические издания	Журнал «Стандарты и качество».

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.13 Организация работы предприятий общественного питания на водном транспорте осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований, промежуточной аттестация в форме экзамена

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Усвоенные знания:		
структуру производства, в том числе ее нормативно-правовое регулирование;	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	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 труда	-актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии	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	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал;	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	- дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;	Опрос, тестирование. Демонстрация знаний порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
основные признаки травм и терминальных состояний	- показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей.	Формулирование основных признаков травм и терминальных состояний
порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему	- умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Опрос, тестирование. Демонстрация знаний порядка оказания первой медицинской помощи пострадавшему
ассортимент сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий	- рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Опрос, тестирование. Изложение материала об ассортименте продукции
особые условия хранения продуктов на водном транспорте		Формулирование основных принципов и методов организации 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		Опрос, тестирование. Изложение материала об основных видах технологического оборудования и инвентаря для приготовления продукции

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий		
варианты сервировки, оформления и способы подачи сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий		Формулирование основных вариантов сервировки, оформления 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,	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	оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки, самооценки выполнения требованиям	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 заданий
оценивать состояние пострадавшего, применять средства оказания первой медицинской помощи пострадавшим	инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. --планирование деятельности	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	рациональной и эффективной организации работы;	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	-применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение требований	Наблюдение за работой студентов во время практических занятий, за соблюдением техники безопасности и охраны труда в процессе приготовления.
принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий	ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	Наблюдение за работой студентов во время практических занятий, за выбором организационных решений процесса приготовления. Оценка результатов работы.