



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

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

ОП.12 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ

Рабочая программа учебной дисциплины
по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МО - 19.02.10.ОП.12.РП

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2020



Содержание

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами и использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

- 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;
- основные признаки травм и терминальных состояний;
- 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 профессиональных компетенций:

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;

ПК 1.4 Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,

ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество,

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности,

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации,

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Учебная нагрузка на одного обучающегося, час
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
<i>в том числе:</i>	
<i>практические занятия</i>	26
<i>лабораторные работы</i>	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
<i>В том числе:</i>	
<i>индивидуальный проект</i>	-
Консультации	4
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	



2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия (связная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	курсовое проектирование							
	8 Семестр	52	20	6	26		22	4	78				
1	Введение Основные понятия и определения в области водного транспорта. Виды НТД, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания на водном транспорте.	2/2	2/2						2	Журналы Пи О, НТД	Конспект	1,2	
	Раздел 1. Организация производства ПОП на водном транспорте.	18	6		12		6	1	25				
	Тема1.1 Характеристика предприятий общественного питания водного транспорта и организация снабжения	8	2		6		2		10				
2	Основные классы и типы предприятий общественного питания. Состав и планировка предприятий общественного питания. Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения, поставщики. Формы доставки. Приемка продуктов.	2/4	2/4						2	Журналы Пи О	[2,3;6;11;36,52-57]	1.2	
3	Практическое занятие №1. Хранение и отпуск продуктов. Сроки хранения.	2/6			2/2				2	методическое пособие, НТД	Оформление отчета	2,3	
4	Практическое занятие №2. Решение задач и ситуаций. Работа с нормативными документами.	2/8			2/4				2	методическое пособие, сборник рецептур	Оформление отчета	2,3	
5	Практическое занятие №3. Решение задач и ситуаций. Работа с НТД.	2/10			2/6				2	методическое пособие, сборник	Оформление отчета	2,3	



Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час									
		всего	в т. ч. по видам занятий				самостоятельная внеаудиторная				
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовое проектирование							
	Самостоятельная работа №1: выполнение домашних заданий по т. 1.1 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						2/2			3	
	Тема 1.2. Организация производства предприятий общественного питания.	4	2				2				
6	Общие требования к производственным помещениям. Требования к рабочему месту судового повара.							Плакаты	[2,3;6;11;36,52-57] , конспект	1,2	
		2/12	2/6								
7	Практическое занятие № 4 Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей.	2/14						методическое пособие, НТД	Оформление отчета	2,3	
					2/8						
	Самостоятельная работа 32 : выполнение домашних заданий по т. 1.2 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						2/4			3	
	Тема 1.3. Организация обслуживания экипажей судов на водном транспорте	6	2								
8	Особенности организация обслуживания экипажей судов на водном транспорте.	2/16	2/8						[2,3;6;11;36,52-57] Конспект	1.2	
9	Практическое занятие №5. Основы меню. Режим составления суточных рационов. Рациональное питание.	2/18			2/10			методическое пособие, НТД	Оформление отчета	2.3	



Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час										
		всего	в т. ч. по видам занятий				самостоятельная внеаудиторная					консультации
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовое проектирование								
10	Практическое занятие №6. Решение задач и ситуаций. Работа с НТД.	2/20			2/12			2	Сборники рецептур блюд, методическое пособие	Оформление отчета	2,3	
	Самостоятельная работа №3: выполнение домашних заданий по т. 1.3 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)					2/6		2			3	
	Консультации по разделу 1						1/1	1				
	Раздел 2. Устройство и оборудование судов. Организация службы на судах.	16	6		10		7	1	24			
	Тема 2.1 Торгово-технологическое, механическое и холодильное оборудование и инвентарь.	4	2		2		2		6			
11	Классификация оборудования. Современные виды используемого оборудования камбузов, провизионных и торговых помещений	2/22	2/10					2		[4;5;11;36,52-57]		
12	Практическое занятие №7 Правила эксплуатации хлебопекарного оборудования и жарочных шкафов и холодильного оборудования. Техника безопасности.	2/24			2/14			2	методическое пособие, НТД	Оформление отчета		
	Самостоятельная работа №4: выполнение домашних заданий по т. 2.1 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, опорных конспектов)											
	Тема 2.2 Основы охраны труда и пожарной защиты на водном транспорте	12	4		8		5		17			
13	Классификация судов. Конструкция судна. Организация службы на судах.	2/26	2/12					2	НТД	[3;6;14;39] Конспект	1,2	



Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час						максимальная				
		всего	в т. ч. по видам занятий				самостоятельная внеаудиторная					
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовое проектирование								
14	Основы безопасности труда. Пожарная защита. Действия по выживанию на море в экстремальных условиях	2/28	2/14					2	НТД	[2;12; 36,52-57] Конспект	1,2	
15	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.	2/30			2/16			2	Паспорт оборудования, плакат, методическое пособие	Оформление отчета	2,3	
16	Практическое занятие №9 Работа с НТД по типовым инструкциям охраны труда для работников на транспорте. ПОП	2/32			2/18			2	методическое пособие, НТД	Оформление отчета	2,3	
17	Практическое занятие №10 Методические указания по вопросам изучения фактического питания плавсостава на судах и разработке мероприятий по его рационализации. Работа с НТД.	2/34			2/20			2	методическое пособие, НТД	Оформление отчета	2,3	
18	Практическое занятие №25. Устав о дисциплине работников морского транспорта. Работа с НТД.	2/36			2/22			2		Оформление отчета	2,3	
	Самостоятельная работа №5: выполнение домашних заданий по т. 2.2 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов						5/13	5			3	
	Консультации по разделу 2							1/2	1			
	Раздел 3. Технология приготовления пищи	10	2	6	2			1	17			
	Тема 3.1. Особенности технологии приготовления пищи	10	2	6	2				16			



Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час						максимальная				
		всего	в т. ч. по видам занятий				самостоятельная внеаудиторная					
уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	курсовое проектирование								
19	Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий . Современные технологические приемы приготовления кулинарных изделий и блюд, мучных кондитерских изделий, хлебобулочных изделий и хлеба.	2/38	2/16					2	Сборник рецептур	Оформление отчета Конспект[1;2;5;11;37-39;52-57]	1,2	
20 21 22	Лабораторная работа №.1 Хлеб и хлебобулочные изделия	6/44		6/6				6	Сборник рецептур, методическое пособие, НТД	Оформление отчета	2,3	ТЗ, МГ
23	Практическое занятие №30. Решение ситуационных задач. Особенности питания в условиях длительного плавания.	2/46			2/24			2	Сборник рецептур, методическое пособие	Оформление отчета	2,3	
	Самостоятельная работа №б: выполнение домашних заданий по т. 3.1 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов Консультации по разделу 3					6/19		2			3	
								1/3	1			
	Раздел 4. Безопасность продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и сырья.	6	4			2	3	1	10			



Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	курсовое проектирование								
	Тема 4.1. Физиология питания, санитария, гигиена и контроль качества	6	4		2		3		9				
24	Профессиональные вредности, производственный травматизм. Меры предосторожности. Оказание доврачебной помощи пострадавшим Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей.	2/48	2/18						2	Оформление отчета Конспект[3;11;12;48;52-57]	1,2		
25	Санитарные требования к устройству и содержанию камбузов и предприятий общественного питания, к оборудованию, к инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов Оценка качества и безопасности готовой продукции и полуфабрикатов различными способами.	2/50	2/20						2	Оформление отчета конспект[3;11;31;36;52-57]	1,2		
26	Практическое занятие №32 Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.	2/52			2/26				2	методическое пособие, НТД	2,3		
	Самостоятельная работа №7: выполнение домашних заданий по т. 4.1 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов						3/22		3		3		
	Консультация по теме(-ам) или разделу							1/4	4				
	Итого за семестр	52	20	6	26		22	4	78				
	Итого по дисциплине	52	20	6	26		22	4	78				

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	<p>№ 7301 Учебный кулинарный цех 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.</p> <p>№ 7303 Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: персональные компьютеры, принтер, проектор, Средства обучения: доска аудиторная комплект учебно-наглядных пособий, муляжи: - столовая посуда - оборудование кухонное - весы настольные-ВР-3 кг</p>
3. Технические средства обучения	<p>Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Все РП с 2016-2018 г.н Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат №17EO-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г.(В РП 2015 г.набора , если указываете компьютер или ноутбук, включать все ПО(выделено Синим и зеленым),а в РП 2016 г.н.только то,что выделено зеленым.</i></p>

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. УБ ONLINE
	2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова , А. А. Славянский , Д. А. Куликов. - М. : Дашков и К°, 2018 УБ ONLINE
	3. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Л. А. Радченко. - М. : КНОРУС, 2016
	Могильный М. П. Сборник рецептов на продукцию общественного питания [Текст] : нормативно-технический материал / М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс. Кн. 1. - 2-е изд., испр. и доп. - 2016. - 888 с. : табл. - ISBN 978-5-
	Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - М. : КНОРУС, 2017.

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Дополнительные	4.Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010.-176 с.
	5.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с..
	6.Пахомова Л.Н., Александрова Н.А., Халупенко А.В. Особенности работы судового повара: учебно-методическое пособие/Библиотека журнала «Торговое мореплавание» (Серия: Правовое регулирование торгового мореплавания).- 2005.- №31/11.-24 с.
	7. Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - М. : КНОРУС, 2017.
	8.Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008
	9. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: ИРПО, 2003
	10. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
	11. Лукьянова Л.Г., А.П. Степурко. Рецептурный справочник судового повара.- Одесса: Издательский центр «Студия «Негоциант», 2008.-328 с.
	12. Крымов В.С. Борьба за живучесть судна и спасательные средства. Учебное пособие.- М.: Издательство «ТрансЛит», 2011-432 с.
	13.ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	14.ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	15.ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	16.ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	17.ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15)
	18.ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	19.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	20.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	21.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	22. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	23.ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	24.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	25.ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	26.ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	27.ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	28.Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	29.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".
	30.Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 - 1098/32-2
	31.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	32.СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	33.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	34.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	35.СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	36. СанПиН 2.5.2-703-98 Суда внутреннего и смешанного (река-море) плавания.
	37.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	38.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	39.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	40.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
	41.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	42.Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	43.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	44.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	48. 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
	45. Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 июля 2009 г. N 628 "О рации питания экипажей морских и речных судов рыбопромыслового флота" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2009, N 31, ст. 3959)
	46. О порядке обеспечения питанием экипажей морских и речных судов рыбопромыслового. Приказ федеральное агентство по рыболовству 28 июня 2010 г. п 575(д)
	47. Устав службы на судах внутреннего водного транспорта Российской Федерации
	48. Международный кодекс по спасательным средствам
	49. Кодекс внутреннего водного транспорта Российской Федерации.
	50. Методические указания по вопросам изучения фактического питания плавсостава на судах и разработке мероприятий по его рационализации. 20 ноября 1974 г. N 1199-74
	51. Положение о классификации судов и морских стационарных платформ. приказ Минтранса России от 9 июля 2003 г. п 160.
Электронные образовательные ресурсы	52. 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/
	53. 10. ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	54. ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	55. ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	56. Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
	57. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	58. Журнал «Стандарты и качество».

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 (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Усвоенные знания:		
структуру производства, в том числе ее нормативно-правовое регулирование;	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Опрос, тестирование. Изложение материала об основных положениях нормативно-правовой и технической документации производства

Продолжение

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	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	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	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	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Опрос, тестирование. Демонстрация знаний порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
основные признаки травм и терминальных состояний	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Формулирование основных признаков травм и терминальных состояний
порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Опрос, тестирование. Демонстрация знаний порядка оказания первой медицинской помощи пострадавшему
ассортимент сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Опрос, тестирование. Изложение материала об ассортименте продукции
особые условия хранения продуктов на водном транспорте	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Формулирование основных принципов и методов организации производства
принципы и методы организации производства готовой продукции на водном транспорте	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	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	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Опрос, тестирование. Изложение материала об основных видах технологического оборудования и инвентаря для приготовления продукции

Продолжение

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
варианты сервировки, оформления и способы подачи сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	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	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	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	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	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	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	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	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	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	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	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	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	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	ОК 1, - ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Наблюдение за работой студентов во время практических занятий, за выбором организационных решений процесса приготовления. Оценка результатов работы.