



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

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

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
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ
ГОД РАЗРАБОТКИ

А.В. Червяковская
Н.А Судьбина
2022

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ОП.13.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.2/16

Содержание

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..3	
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	14
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ	16

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 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.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов компетенций:

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Способен: -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;	Знает: -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;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
	-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.	-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 Умеет: -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;

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
<i>уроки</i>	27
<i>лабораторные занятия</i>	6
<i>практические занятия</i>	26
<i>консультации</i>	-
<i>промежуточная аттестация (экзамен)</i>	6
*Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО–43 02 15-ОП.13.РП

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ

С.5/16

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	27	6	26			6						
1	<i>Введение. Основные понятия и определения в области водного транспорта. Виды НТД, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания на водном транспорте</i>	2/2	2/2							Журналы ПиО, НТД	2,3,11,14,3 0 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	-	-	-	-					
	<i>Тема1.1 Характеристика предприятий общественного питания водного транспорта и организация снабжения</i>	10	4	-	6	-	-	-	-					ПК 6.1 ЛР 2,4,9- 11, 13 -16, 18, 19, 21, 23, 24, 25
2	<i>Основные классы и типы предприятий общественного питания. Состав и планировка предприятий общественного питания.</i>	2/4	2/4							Журналы ПиО, НТД	2,3,4,5,10,1 4,16,17- 19,30 конспект	1,2		
3	<i>Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения, поставщики. Формы доставки. Приемка продуктов.</i>	2/6	2/6								2,3,4,5,10,1 4,16,17- 19,28,30 конспект	1,2		
4	<i>Практическое занятие №1. Хранение и отпуск продуктов. Сроки хранения.</i>	2/8			2/2					методиче ское пособие, НТД	Оформлен ие отчета	2,3		

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



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО–43 02 15-ОП.13.РП

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ

С.6/16

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										
			в т. ч. по видам занятий										
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
5	Практическое занятие №2. Решение задач и ситуаций. Работа с нормативными документами.	2/10			2/4				Сборник рецептур, методическое пособие	Оформление отчета	2,3		
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 комплект	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 комплект	1,2		

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



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43 02 15-ОП.13.РП

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ

С.7/16

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										
			в т. ч. по видам занятий										
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
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									
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, методическое пособие	Оформление отчета	2,3		
	Тема 2.2 Основы охраны труда и пожарной защиты на водном транспорте	12	4	8									

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



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО–43 02 15-ОП.13.РП

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ

С.8/16

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										
			в т. ч. по видам занятий										
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
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	-	-	-	-				

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



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО–43 02 15-ОП.13.РП

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ

С.9/16

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							
	<i>Тема 3.1. Особенности технологии приготовления пищи</i>	10	2	6	2	-	-	-	-					ПК 6.1 ЛР 2,4,9- 11, 13 -16, 18, 19, 21, 23, 24, 25	
20	<i>Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Современные технологические приемы приготовления кулинарных изделий и блюд, мучных кондитерских изделий, хлебобулочных изделий и хлеба.</i>	2/40	2/18							6,8,9,13,14,15,20,21,24,27,30-38 конспект	1,2				
21 22 23	<i>Лабораторное занятие №.1 Хлеб и хлебобулочные изделия</i>	6/46		6/6						<i>Сборник рецептур, методическое пособие, НТД</i>	<i>Оформление отчета</i>	3	ТЗ, МГ		
24	<i>Практическое занятие №30. Решение ситуационных задач. Особенности питания в условиях длительного плавания.</i>	2/48			2/24					<i>Сборник рецептур, методическое пособие</i>	<i>Оформление отчета</i>	2,3			
	Раздел 4. Безопасность продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и сырья.	8	6	-	2	-	-	-	-						
	<i>Тема 4.1. Физиология питания, санитария, гигиена и контроль качества</i>	8	6	-	2	-	-	-	-					ПК 6.1	

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



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО–43 02 15-ОП.13.РП

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ

С.10/16

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						
25	Профессиональные вредности, производственный травматизм. Меры предосторожности.	2/50	2/20							2-5,42,43 конспект	1,2		ЛР 2,4,9- 11, 13 -16, 18, 19, 21, 23, 24, 25	
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	56	27		26			6						
	ИТОГО	65	27	6	26			6						

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
- лабораторий	Учебная кухня ресторана
2. Оборудование помещения и рабочих мест	Учебная кухня ресторана Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Кабинет Технического оснащения 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. Все РП. 2016-2018 г.н Программное обеспечение: Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат №17ЕО-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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°, 2023. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. - М.: КНОРУС, 2023. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания. [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - М: Дашков и К°, 2023. Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учебник / И. М. Лифиц. - М.: КНОРУС, 2023. 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. - 2020. 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. -
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)

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	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.
	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

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	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
	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)
	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 «Book.ru», https://www.book.ru ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru Издательство «Лань», https://e.lanbook.com Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	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	Критерии оценки	Методы оценки
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	-актуальность темы, адекватность	Формулирование последствий собственной деятельности (или

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
влияние на уровень безопасности труда	результатов поставленным целям,	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	-адекватность применения профессиональной терминологии	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	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал;	Опрос, тестирование. Демонстрация знаний порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
основные признаки травм и терминальных состояний	- дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;	Формулирование основных признаков травм и терминальных состояний
порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему	- показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей.	Опрос, тестирование. Демонстрация знаний порядка оказания первой медицинской помощи пострадавшему
ассортимент сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий	- умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Опрос, тестирование. Изложение материала об ассортименте продукции
особые условия хранения продуктов на водном транспорте	- рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	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 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, 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, оптимальность выбора способов действий,	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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	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;	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	-применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;	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	-соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса;	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	-аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	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		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 «18» мая 2022 г.

Председатель методической комиссии _____ /А.В.Червяковская/