



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
2023

| | | |
|--|---|--------|
|  | 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> | 33 |
| <i>лабораторные занятия</i> | 6 |
| <i>практические занятия</i> | 26 |
| <i>консультации</i> | - |
| <i>промежуточная аттестация (экзамен)</i> | |
| *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 | 24 | 6 | 26 | | - | 6 | 3 | | | | | |
| 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 | | ПК 6.1 ЛР 2,4,9- 11, 13 -16, 18, 19, 21, 23, 24, 25 |
| 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 | | | | | | | | | | | | Самостоятельная работа |
| | | | в т. ч. по видам занятий | | | | | | | | | | | | |
| | | | Уроки, лекции | лабораторные занятия | практические занятия | Курсовая работа | консультации | Промежуточная аттестация | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | |
| | | | в т. ч. по видам занятий | | | | | | | | | | |
| | | Уроки, лекции | лабораторные занятия | практические занятия | Курсовая работа | консультации | Промежуточная аттестация | Самостоятельная работа | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | |
| | 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 |

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

| 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 | 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 | деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных способов оценивания | 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 | условий хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение | 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 | требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование | 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 | выполняемых операций; | Наблюдение за работой студентов во время практических занятий, за выбором организационных решений процесса приготовления. Оценка результатов работы. |

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

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

Протокол № 9 от «10» мая 2023 г.

Председатель методической комиссии  /А.В.Червяковская/