

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БЕРДСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ С.В Сак  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине                      ЭК 01              Элективный курс по специальности/профессии

индекс

название

специальность

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

название специальности

специальности

Бердск, 2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины (профессионального модуля, междисциплинарного курса) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО):

43.02.15

код специальности

Поварское и кондитерское дело

название специальности

43.00.00

код укрупненной группы специальности

Сервис и туризм

название укрупненной группы специальности

Организация-разработчик: ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»

Разработчик(и):

преподаватель

Максименко Ж.В.

должность, ученая  
степень

подпись

фамилия, имя, отчество

должность, ученая  
степень

подпись

фамилия, имя, отчество

должность, ученая  
степень

подпись

фамилия, имя, отчество

**РАССМОТРЕНО**

Заседание ПЦК

Протокол № 1 от 18.10. 2022

Председатель ЦК



Л.А. Ларина

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по учебно-методической работе

 С.В. Сак

01.09.2022

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения примерной программы**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2 Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:**

Учебная дисциплина «Введение в профессию» входит в общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.02.15 Повар, кондитер и изучается как дополнительная учебная дисциплина, предлагаемая профессиональной образовательной организацией.

Учебная дисциплина носит вводный (ознакомительный) характер. Необходимость в ней объясняется тем, что прежде чем приступить к изучению профессиональных модулей, студент должен получить изначальное представление о содержании профессии, основных сферах и направлениях деятельности, требованиях, предъявляемых к выпускнику, профессиональных качествах и других сторонах профессии. Знание указанных вопросов позволит студентам лучше освоить учебные дисциплины, предусмотренные учебным планом для освоения профессии «Повар, кондитер».

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Задачи изучения дисциплины заключаются в том, чтобы показать студенту роль и место специалиста в правовом государстве; сориентировать его на получение знаний, пониманий и умений, которые лежат в основе лучшей международной практики в области технического и профессионального исполнения для отражения общих глобальных пониманий и связей специальности с производством и бизнесом.

Целью изучения дисциплины является знакомство студентов с организацией образовательного процесса в колледже, условиями реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Владеть: культурой учебной деятельности; практико-ориентированными методами и формами для освоения специальности с учетом требований стандарта ФГОС СПО. структуру управления образовательным процессом колледжа;

структуру каналов получения необходимой для образовательного процесса информации; формы предоставления результатов освоения основной профессиональной образовательной программы с учетом требований стандарта ФГОС СПО;

требования стандарта: понятия – спецификация, стандартные компетенции, демонстрационного экзамена; требования к подготовке к демонстрационному экзамену для прохождения промежуточной и итоговой аттестации; современные технологии и лучшие мировые практики для возможного участия в мировых чемпионатах.

Уметь: использовать нормативно-управленческую информацию в своей учебной деятельности;

соблюдать правила внутреннего распорядка колледжа;  
 использовать сайт колледжа; использовать библиотечный фонд колледжа;  
 применять на практике основные требования стандарта World Skill Russia;  
 применять полученные навыки для прохождения демонстрационного экзамена;  
 оставлять портфолио; применять основные принципы проектно – исследовательской организации учебной деятельности. участвовать в региональных, окружных, национальных и международных чемпионатах, получать от работодателей предложения о трудоустройстве.

### 1.3.1. Общие компетенции

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<p>определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p>

	<p>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>правила охраны труда в организациях питания</p>
ЛР 4	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p>
ЛР 13	<p>Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей: ответственный сотрудник, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p>
ЛР 18	<p>Ценностное отношение обучающихся к людям иной национальности, веры, культуры; уважительного отношения к их взглядам.</p>	<p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации</p>
ЛР 19	<p>Уважительное отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.</p>	<p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p>

ЛР 22	Приобретение навыков общения и самоуправления.	методики расчета производительности технологического оборудования;
ЛР 23	Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности	методики расчета производительности технологического оборудования;
ЛР 25	Умение реализовать лидерские качества на производстве	способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
ЛР 26	Стрессоустойчивость, коммуникабельность	способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
ЛР 32	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской
ЛР 35	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской
ЛР 36	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>312</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>312</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	200
Лабораторные и практические занятия (если предусмотрено)	110
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация – д/з	2



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> <b>Введение в специальность.</b> <b>Знакомство с колледжем.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ОК1-7,9,10,11
	Знакомство с колледжем: расположение лабораторий, кабинетов, служб, расписание, сайт колледжа. История создания и развития колледжа. Традиции колледжа. Устав колледжа. Структура и управление колледжа. Единые требования к обучающимся.		
<b>Тема 2</b> <b>Особенности профессии, профессионально важные качества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ОК1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Квалификационные характеристики повара, кондитера		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	12	
	Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания	4	
	Основные должностные обязанности повара, кондитера		
	Составление перечня профессиональных требований, предъявляемых к повару, кондитеру.	4	
Анкета «Правильно ли я выбрал профессию»	4		
<b>Тема 3</b> <b>Исторический процесс формирования общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ОК1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональном уровне		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	12	
	Знакомство с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения. Влияние известных поваров - кулинаров России на развитие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни.	4	
	По страницам истории кулинарии. Кремлёвская кухня.	4	
	Знакомство с биографиями известных поваров- кулинаров мирового значения	4	
<b>Тема 4.</b> <b>Современные направления в</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	30	ОК1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5
	Современные направления и тенденции в общественном питании. Пути повышения профессионального мастерства в современном мире (WorldSkills, чемпионат кулинаров).	10	

<b>общественном питании</b>	Современные направления и тенденции в общественном питании. SousVide.		<b>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Низкотемпературная кухня. Технология Smokinggun. Теория цвета и композиции в кулинарии. Приготовление украшений, основываясь технике дегидрации. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	<b>10</b>	
	Понятие «адаптация». Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте. Формы и способы адаптации. Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и в коллективе в первые дни работы. Новые жизненные и профессиональные задачи, связанные с началом работы.	<b>10</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>24</b>	<b>ОК1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Основа работы повара – меню. Нормы закладки продуктов. Расчет рецептуры. Работа со сборником рецептов	<b>12</b>	
	Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	<b>12</b>	
<b>Тема 5 Механическая кулинарная обработка сырья. Обработка овощей.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	<b>ОК1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Понятие основных терминов кулинарии. Зависимость качества готовой пищи от используемого сырья. Определение: сырье, полуфабрикат, готовое блюдо, кулинарное изделие, технологический процесс, кулинарная продукция.	<b>6</b>	
	Классификация предприятий общественного питания их функциональное действие. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Ресторан, кафе, столовая, буфет и т.д.	<b>6</b>	
	Основные цеха предприятия, оборудование, инвентарь. Рационализация рабочего места. Овощной цех - технологический процесс приготовления полуфабрикатов.	<b>6</b>	
	Общие требования к обработке овощей. Группы овощей. Механическая обработка. Общие требования к качеству и сроки хранения. Отходы овощей и их использование. Полуфабрикаты из овощей.	<b>6</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	

	Формы нарезания клубнеплодов, корнеплодов. Современные способы нарезки овощей (турне, жульен и т.д)		
<b>Тема 6</b> <b>Механическая кулинарная обработка сырья.</b> <b>Обработка рыбы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>36</b>	<b>ОК1-7,9,10,11</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Общие требования к рыбе. Разновидности семейств. Питательные свойства.	<b>6</b>	
	Основные цеха предприятия, оборудование, инвентарь. Рационализация рабочего места. Мясо рыбный цех - технологический процесс приготовления полуфабрикатов.	<b>6</b>	
	Механическая кулинарная обработка рыбы. Стадии разморозки, вымачивания рыбы.	<b>6</b>	
	Разновидности чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыб.	<b>6</b>	
	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.	<b>6</b>	
	Общая характеристика видов морепродуктов. Особенности обработки некоторых видов морепродуктов.	<b>6</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
Способы тепловой кулинарной обработки. Основные, комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки.			
<b>Тема 7</b> <b>Механическая кулинарная обработка сырья.</b> <b>Обработка мяса и мясопродуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>30</b>	<b>ОК1-7,9,10,11</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Общие требования к мясу. Виды мяса. Питательные свойства строение.	<b>6</b>	
	Основные цеха предприятия, оборудование, инвентарь. Рационализация рабочего места. Мясной цех - технологический процесс приготовления полуфабрикатов.	<b>6</b>	
	Общие правила обработки мяса, кулинарная разделка туши. Приготовление мясных полуфабрикатов. Требование к качеству, сроки хранения.	<b>6</b>	

	Баранина, пищевая ценность, строение. Кулинарная разделка туши, основные полуфабрикаты. Требование к качеству сроки хранения.	6	
	Свинина, пищевая ценность, строение. Кулинарная разделка туши, основные полуфабрикаты. Требование к качеству сроки хранения.	6	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>24</b>	
	Посещение предприятий общественного питания. Знакомство с производством, с организацией рабочих мест, технологическим процессом, графиком работы. Оригинальность меню.		
<b>Тема 8 Обработка сельскохозяйственн ой птицы и пернатой дичи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>30</b>	<b>ОК1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Общие сведения о видах сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	12	
	Механическая кулинарная обработка с\х птицы и пернатой дичи.	4	
	Ассортимент полуфабрикатов.	4	
	Субпродукты, кулинарное назначение	4	
	Требование к качеству, сроки хранения.	6	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	Посещение предприятий общественного питания. Знакомство с производством, с организацией рабочих мест, технологическим процессом, графиком работы. Оригинальность меню.		
<b>Тема 9 Кухня народов мира</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>ОК1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов в Древнем Риме, в Средние века, в современном мире. Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции развития современной организации питания: портативные обеды. Фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и т.д. Принципы формирования национальных традиций и культур питания	7	
	Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальных кухнях. Традиционные блюда. Национальные блюда использование пряностей и приправ. Кондитерские изделия и напитки.	7	

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания	<b>1</b>	
	Использование приправ и пряностей – отличительная особенность культуры питания народов	<b>1</b>	
<b>Промежуточная аттестация д/з</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>312</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2017 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
9. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с
10. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

### 3.3 Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>, свободный.
8. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>, свободный.
9. Всё о ресторанном бизнесе и ресторанах. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://restoranoff.ru>, свободный.
10. Журнал для рестораторов «Ресторановед». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://restoranoved.ru>, свободный.
11. Интернет-газета портала horeca.ru. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/restaurant>, свободный
12. Интернет-журнал «Horeca-magazine». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca-magazine.ru>, свободный.
13. Кулинария, кулинарные рецепты на Kedem.ru - Кулинарный Эдем. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://kedem.ru>, свободный.
14. Кулинарные рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://povara.ru>, свободный.
15. Портал о ресторанной индустрии Restoran News. Новости. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://restorannews.ru>, свободный.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1982 года. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982>, свободный.
17. Сетевое издание «ГАСТРОНОМЪ.RU». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.gastronom.ru>, свободный.

### 3.4 Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2017 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2016 - 164 с.

4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2016 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2015 – 162 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
пользоваться нормативной литературой	внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
проводить сбор и обработку кулинарных рецептов	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
проводить классификацию предприятий общественного питания	практические занятия
проявлять свою творческую активность	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
<b>Знания:</b>	
основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
общие требования к обслуживающему и производственному персоналу	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
современные тенденции развития общественного питания	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
правила личной гигиены и гигиены рабочего места	опрос, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
правила внутреннего распорядка на предприятиях общественного питания	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
правила трудовой дисциплины и нормативную базу	опрос, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	

Выполнять планирование и распределение рабочего времени	Практический контроль педагога в форме оценки выполнения практических заданий.
Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места ;	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Текущий контроль в форме проверки индивидуальных заданий, оценка устных ответов.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Текущий контроль в форме беседы
<b>Знать:</b>	
Виды деятельности повара, кондитера	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Профессиональные качества будущего специалиста	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;	Текущий контроль в форме беседы
Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности	Контроль педагога в форме оценки, рефератов, сообщений, докладов
Историю и перспективы развития общественного питания.	Контроль педагога в форме оценки, рефератов, сообщений, докладов , презентаций

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)**

Процент результативности ( правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл ( отметка )	Вербальный аналог
90÷100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

