

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов
питания из растительного сырья**

По профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья
(Направление подготовки - Кондитер сахаристых изделий)

Новосибирск 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Лицаева Н.А.

преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1 Область применения рабочей программы.

Рабочая программа **ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

данная учебная дисциплина относится к профессиональному циклу как общепрофессиональная дисциплина, данный курс предполагает изучение видов и свойств микроорганизмов, виды и техники лабораторных исследований, а также правила и санитарные нормы в пищевом производстве.

1.3. Компетенции, на формирование которых работает дисциплина

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.4. Формирование личностных результатов обучения дисциплине:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми	

требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные министерством образования и науки Калужской области	
Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Калужской области и содействующий его развитию.	ЛР 18
Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда.	ЛР 19
Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Калужского региона.	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	ЛР 21
Использующий грамотно профессиональную документацию.	ЛР 22
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	ЛР 23
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков	ЛР 24
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	ЛР 25
Соблюдающий этические нормы общения	ЛР 26

1.5. Цели и задачи учебной дисциплины-требования к результатам освоения учебной дисциплины:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-методы определения свойств сырья и готовой продукции, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

-методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

уметь:

-анализировать свойства сырья и полуфабрикатов; выполнять лабораторные исследования теххимического контроля отрасли. владеть: навыками определения свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

-навыками теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

всего 227 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 151 часов;

самостоятельной работы обучающегося 76 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	227
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	151
в том числе:	
практические занятия	55
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	76
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	
- конспект с сообщением -таблица, схема -проект, презентация	
Итоговая аттестация в форме экзамена	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов		Уровень освоения	Результаты освоения
1	2	3		4	
ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Введение	151			
	Организация технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий	96	55		
	Содержание учебного материала	26			
	1 Сахаристые изделия основные понятия	2		2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	2 Основное сырье и полуфабрикаты				ОП 1,9, ЛР 1-26
	3 Шоколадные изделия. Производство шоколада	2		2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	4 Получение масла какао и какао порошка. Технологическая схема	2		2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	5 Производство шоколадных масс	2		2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	6 Технологическая схема производство шоколадных масс	2		2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	7 Основные виды сырья, состав, свойства, требования к качеству какао-бобов	2		2	ОП 1,9, ЛР 1-26
8 Первичная обработка какао-бобов	2		2	ОП 1,9, ЛР 1-26	

9	Химический состав отдельных частей какао-бобов	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
10	Производственный и товарный какао-порошок	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
11	Производство глазури и шоколадной пасты	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
12	Брак и пороки шоколадных изделий и шоколада	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
13	Состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья для производства шоколадных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
14	Органолептические и физико-химические показатели качества какао-бобов и готовых шоколадных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
15	Брак и пороки шоколадных изделий и шоколада		2	ОП 1,9, ЛР 1-26
16	Дефекты шоколадных изделий и меры по их устранению	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
17	Правила и нормы охраны труда и противопожарной безопасности при производстве шоколадных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
18	Оборудование для производства начинок	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
19	Халва. Технология изготовления	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
20	Оборудование для изготовления халвы	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
21	Карамель. Основные стадии производства	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26

22	Карамель ассортимент. Технология производства леденцовой карамели	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
23	Технология производства начинок	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
24	Оборудование для производства карамели	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
25	Характеристика сырья и материалов для изготовления мармеладо-пастильных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
26	Характеристика сырья и материалов для изготовления мармеладо-пастильных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
27	Физико-химические свойства и студнеобразующая способность пектиновых веществ	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
28	Особенности приготовления и уваривания фруктово-сахарной смеси	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
29	Основные моменты темперирования, формования и выстойки мармелада	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
30	Технологические параметры сушки. Виды и особенности расфасовки, упаковки и хранения мармелада	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
31	Производство желейного мармелада	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
32	Производство пастильных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
33	Влияние технологических факторов на структурообразование пастильных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
34	Особенности получения масс для зефира	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
35	Получение масс для конфет кристаллической структуры	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26

36	Производство масс для конфет студнеобразной структуры	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
37	Производство масс для конфет пенообразной структуры	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
38	Производство конфетных масс на ореховой основе	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
39	Способы формования конфетных масс (корпусов)	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
40	Глазирование корпусов конфет	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
41	Завертка, упаковка и хранение конфет		2	ОП 1,9, ЛР 1-26
42	Производство ириса	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
43	Производство драже	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
44	Маркеровка конфет, ириса и драже	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
45	Брак и пороки конфет, ириса и драже	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
46	Особенности получения драже	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
47	Дражерование	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
48	Брак и пороки драже	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 1. Анализ качества сырья для изготовления карамели	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 2. Определение	2	2	ОП 1,9,

	органолептических и физико-химических показателей карамели			ЛР 1-26
	Практическая работа 3. Пути оптимизации технологических процессов в производстве карамели	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 4. Оформление производственной и технологической документации при производстве карамели	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 5. Расчет производственных рецептур при приготовлении карамели	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 6. Расчет расхода сырья для производства карамели.	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 7. Расчет выхода готовых изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 8. Эксплуатация основных видов оборудования при производстве карамели	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 9. Анализ качества сырья для изготовления конфет	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 10. Определение органолептических и физико-химических показателей конфет	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 11. Пути оптимизации технологических процессов в производстве конфет	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 12. Оформление производственной и технологической документации при производстве конфет	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 13. Расчет производственных рецептур при приготовлении конфет	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 14. Расчет расхода сырья для производства конфет			ОП 1,9, ЛР 1-26

	Практическая работа 15. Эксплуатация основных видов оборудования при производстве конфет	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 16. Анализ качества сырья для изготовления шоколада и шоколадных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 17. Определение органолептических и физико-химических показателей карамели	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 18. Пути оптимизации технологических процессов в производстве шоколада и шоколадных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 19. Оформление производственной и технологической документации при производстве шоколада и шоколадных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 20. Расчет производственных рецептур при приготовлении шоколада и шоколадных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 21. Расчет расхода сырья для производства шоколада и шоколадных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 22. Расчет выхода готовых изделий из шоколада и шоколадных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 23. Эксплуатация основных видов оборудования при производстве шоколада и шоколадных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 24. Анализ качества сырья для изготовления мармеладо-пастильных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 25. Определение органолептических и физико-химических показателей мармеладо-пастильных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 26. Пути оптимизации	2	2	ОП 1,9,

	технологических процессов в производстве мармеладо-пастильных изделий			ЛР 1-26
	Практическая работа 27. Оформление производственной и технологической документации при производстве мармеладо-пастильных изделий	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
	Практическая работа 28. Эксплуатация основных видов оборудования при производстве мармеладо-пастильных изделий	1	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
Самостоятельная работа при изучении раздела		76		
Тематика заданий для самостоятельного изучения				
<p>СР 1. Маркеровка шоколада</p> <p>СР 2. Презентация: Факты о шоколаде</p> <p>СР 3. Презентация: История создания шоколада</p> <p>СР 4. Закончить таблицу “Анализ качества сырья для изготовления шоколадных изделий”</p> <p>СР 5. Закончить таблицу “Определение органолептических и физико-химических показателей ”</p> <p>СР 6. Сообщение: Пути оптимизации технологических процессов в производстве шоколадных изделий</p> <p>СР 7. Закончить таблицу “Анализ качества сырья для изготовления карамели”</p> <p>СР 8. Закончить таблицу “Определение органолептических и физико-химических показателей ”</p> <p>СР 9. Пути оптимизации технологических процессов в производстве карамели</p> <p>СР 10. Сообщение “Студнеобразователи для мармелада, их особенности и применение”</p> <p>СР 11. Сообщение ”Агар”, “Пектин”, “Фурцелларан”, ”Агароид”, ”Модифицированный крахмал”</p> <p>СР 12. Таблица “Особенности изготовления фруктово-ягодного мармелада</p>				

<p>СР 13. Закончить таблицу “Анализ качества сырья для изготовления мармеладо-пастильных изделий”</p> <p>СР 14. Закончить таблицу “Определение органолептических и физико-химических показателей ”</p> <p>СР 15. Сообщение: Пути оптимизации технологических процессов в производстве мармеладо-пастильных изделий</p> <p>СР 16. Проект “Конфеты”</p> <p>СР 17. Презентация: Способы формования конфетных масс (корпусов)</p> <p>СР 18. Презентация: Ирис</p> <p>СР 19. Презентация: Драже</p> <p>СР 20. Закончить таблицу “Анализ качества сырья для изготовления конфет, драже и ириса”</p> <p>СР 21. Закончить таблицу “Определение органолептических и физико-химических показателей ”</p> <p>СР 22. Сообщение: Пути оптимизации технологических процессов в производстве конфет, ириса и драже</p>			
---	--	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия кабинета организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и технического оснащения и организации рабочего места для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

<u>Кабинет организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и технического оснащения и организации рабочего места</u>	Оборудование: Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Шкаф плательный -1 Шкаф трёхярусный -3 Стол ученический письменный -13 Стул ученических -26 Стул преподавателя-1 Доска зелёная-1 Доска интерактивная-1 Стол компьютерный -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
--	--

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

Реализации программы общеобразовательного предмета Информатика обеспечена учебно-методической документацией.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением.

Обучающиеся обеспечены доступом к образовательной платформе Moodle (<https://сдо.нкппип.рф/>)

3.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации

образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

3.3 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Основные источники:

1. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина.-3-е изд., стер.- М. : Издательский центр «академия», 2018. -240 с.

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвыш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
8. 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», 2016. – 336

9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
10. 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», 2015. – 432 с.
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для среднего проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.; Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.

2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: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

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность</i>	Текущий контроль при проведении: <i>-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований)</i>

<p>технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p><i>результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>.</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка заданий на экзамене</p>

<p>назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>		
<p>факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> - <i>Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> - <i>Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

	<i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i>	
--	--	--

Критерии и нормы оценки результатов освоения дисциплины

Для каждой дидактической единицы представлены показатели оценивания на «3», «4», «5» в фонде оценочных средств по дисциплине. Оценка «2» ставится в случае, если обучающийся полностью не выполнил задание, или выполненное задание не соответствует показателям на оценку «3».