областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 1 от «28» мая 2021 г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 5 от «11» июня 2021 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____Ю.С.Парахин Приказ № 146 от «11 » июня 2021 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Специальность 19.02.10

Технология продукции общественного питания

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

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

2. **СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 19.00.00 Промышленная экологии и биотехнологии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП. 10 Организация производства на предприятиях общественного питания, ОП. 11 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания, ОП. 12 Техническое оснащение организаций питания

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта;
- выполнять технологические расчеты;
- разрабатывать планировку предприятий;
- размещать торгово-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению;
- использовать нормативную документацию; учебную, справочную и патентную литературу;
- применять компьютерную технику.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания;
- основные направления реинженеринга предприятий;
- основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания;
- современную методологию выполнения технологических расчетов с использованием компьютерной техники;
- современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	165
Самостоятельная работа ***(не более 20%)***	**55**
Обязательная учебная нагрузка	**110**
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	60
Контрольная работа	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*
Раздел 1	**Общие положения проектирования предприятий общественного питания**		*14*	
Тема 1.1. Общие положения	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*	*8*	
	1. Организация проектирования	*1,2*	*2*	
	2. Типовое и индивидуальное проектирование	*1,2*	*2*	
	3. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования	*1,2*	*2*	
	Тематика практических занятий		*2*	
	1. Технологический расчет одного из типов предприятий общественного питания (по выбору студента)		*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		*6*	
Раздел 2	**Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания**		*28*	
Тема 2.1 Нормативные документы и расчетные нормативы проектирования	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*	*20*	
	1. Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение	*2*	*2*	
	2. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания	*2*	*2*	
	3. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях	*2*	*2*	

	4. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях	***2***	***2***	
	5. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др	***2***	***2***	
	6. Проектирование заготовочных предприятий	***2***	***2***	
	Тематика практических занятий		***8***	
	1. Анализ нормативной документации по проектированию предприятий общественного питания. Анализ технико-экономических показателей предприятия (технико-экономические расчёты).		***2***	
	2. Составление объемно планировочных схем ПОП при промышленных предприятиях, при учебных заведениях.		***2***	
	3. Проектирование ПОП при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах. Решение задач		***2***	
	4. Расчет количества мест общедоступных предприятий общественного питания.		***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		***8***	
Раздел 3	**Технологические расчеты**		***51***	
Тема 3.1 Технологические расчеты	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***38***	
	1. Порядок выполнения технологических расчетов. Производственная программа предприятия	***2,3***	***2***	
	2. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов	***2,3***	***2***	
	3. Расчет площадей складских помещений	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***12***	
	1. Составление графиков загрузки зала предприятия общественного питания (различного типа)		***2***	
	2.Разработка производственной программы		***2***	

	3. Составление расчетного меню. Определение числа порций для расчетного меню		***2***	
	4. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Сводная продуктовая ведомость		***2***	
	5. Составление таблицы реализации блюд		***2***	
	6. Определение площади складских помещений		***2***	
	4. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений	***2,3***	***2***	
	5. Оценка технического уровня проектируемого предприятия	***2,3***	***2***	
	6. Расчет численности работников производства и зала	***2,3***	***2***	
	7. Технологический расчет и подбор оборудования	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***12***	
	1. Разработка производственной программы цеха.		***2***	
	2. Расчёт и выбор технологического оборудования, площади цеха. Численности производственных работников.		***2***	
	3. Расчёт и выбор технологического оборудования охлаждаемых камер для хранения сырья и кулинарных полуфабрикатов.		***2***	
	4. Определение площадей охлаждаемых камер.		***2***	
	5. Определение численности работников производства и зала		***2***	
	6. Определение площади производственных, бытовых и технических помещений		***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		***13***	
Раздел 4	**Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением**		***36***	
Тема 4.1 Требования к планировке	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***22***	
	1. Функциональные группы помещений. Помещения для приема и хранения продуктов	***2***	***2***	
	2. Производственные помещения	***2***	***2***	
	3. Помещения для потребителей	***2***	***2***	

	4. Служебные, бытовые и технические помещения. Подсобные помещения	***2***	***2***	
	Тематика практических занятий		***14***	
	1. Составление схемы взаимосвязи помещений		***2***	
	2. Произвести планировку заготовочного цеха		***2***	
	3. Планировочные решения помещения для приема и хранения продуктов		***2***	
	4. Планировочные решения производственных помещений		***2***	
	5. Планировочные решения помещений для потребителей		***2***	
	6. Планировочные решения служебно – бытовых и технических помещений		***2***	
	7. Анализ планировочных решений различных типов предприятий общественного питания		***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		***14***	
Раздел 5	**Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания**		***36***	
Тема 5.1 Основы строительства предприятий общественного питания	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***22***	
	1. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Строительные материалы и конструктивные элементы	***2***	***2***	
	2. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания	***2***	***2***	
	3. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения	***2***	***2***	
	4. Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий общественного питания	***2***	***2***	
	Тематика практических занятий		***12***	
	1. Планировка одного из производственных цехов с размещением и монтажной привязкой		***2***	

	оборудования			
	2. Анализ планировочных решений различных типов предприятий общественного питания		***2***	
	3. Планирование предприятия общественного питания		***2***	
	4. Конструктивные элементы здания		***2***	
	5. Планировочное решения предприятия общественного питания. Фасад. Разрез.		***2***	
	6. Генеральный план		***2***	
	6. Контрольная работа		***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		***14***	
Всего			***165***	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

Вопросы для самостоятельной проверки знаний студентов
(варианты контрольных заданий)

1. Основные требования к проектированию предприятий общественного питания.
2. Стадии проектирования. Преимущество типовых проектов.
3. Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Привести пример обоснования развития сети питания по месту жительства.
4. Основные нормативы и расчѐт вместимости предприятий общественного питания общедоступной сети.
5. Принципы размещения и обоснования выбора типа проектируемого предприятия общественного питания.
6. Принципы и факторы, определяющие порядок составления дневной производственной программы проектируемого предприятия.
7. Строительные нормы и правила (СниП), их содержание и значение для проектирования предприятий общественного питания.
8. Содержание и последовательность выполнения технологических расчѐтов заготовочного предприятия.
9. Исходные данные для разработки ТЭО, содержание ТЭО.
10. Обоснование вместимости и типа проектируемого предприятия.
11. Методы расчѐта сырья и применение их при проектировании предприятий общественного питания различного типа.
12. Порядок составления планово-расчѐтного меню и его значение в проектировании.
13. Состав помещений заготовочных предприятий общественного питания, их функциональная взаимосвязь.
14. Состав группы производственных цехов, предприятий с полным технологическим циклом, схема связи между ними и общие требования к их проектированию.
15. Общие принципы компоновки помещений и размещения оборудования в производственных цехах.
16. Характеристика меню, методика его разработки для разных типов предприятий питания.
17. Основные направления реконструкции действующих предприятий, сущность, значение, экономическая эффективность реконструкции.
18. Последовательность разработки, согласования и утверждения проектно-технической документации проектной организации.
19. Характеристика технического проекта, рабочих чертежей.
20. Основные требования к размещению оборудования в производственных, торговых помещениях предприятий общественного питания.
21. Пути сокращения времени обслуживания потребителей в общественном питании, решение этих вопросов в проекте предприятия.
22. ВНТП-04-86: содержание и значение для проектирования.
23. Виды раздач, их характеристика и назначение.
24. Генеральный план размещения предприятия общественного питания. Требования к его выполнению. Привести схему генплана.
25. Механизированные линии раздач, назначение, производительность. Расчѐт и подбор, применение.
26. Методы расчѐта пропускной способности торговых залов, пути увеличения пропускной способности зала.
27. Требования к размещению и компоновке кондитерских цехов на предприятиях общественного питания.
28. Моечные отделения. Особенности их размещения и компоновки. Пути механизации трудоѐмких процессов.
29. Порядок расчѐта и подбора механического и подъѐмно-транспортного оборудования.

30. Порядок расчѐта, подбор оборудования для варки продукции (бульоны, соусы, сладкие блюда).
31. Методики расчета численности работников производства, графики выхода на работу.
32.Методика расчета сырья по физиологическим нормам потребления продуктов. Привести пример.
33. Методика расчета сырья по меню расчетного дня. Привести пример.
34. Методика расчета производственной программы заготовочного цеха. Привести пример.
35. Методика расчета производственной программы кондитерского цеха. Привести пример.
36. Методика расчета и подбор механического оборудования мясо-рыбного цеха. Привести пример.
37. Методика расчета рабочей силы заготовочного цеха. Привести
пример.
38. Методика расчета рабочей силы горячего цеха. Привести пример.
39. Методика расчета и подбор объема котлов для приготовления гарниров, вторых блюд. Привести пример.
40. Методика расчета и подбор машины для мытья столовой посуды
и приборов.
41. Расчет и подбор, размещение механизированных линий раздач.
42. Методики определения площади производственных помещений.
43. Порядок расчета и подбор плит.
44. Общие принципы размещения предприятий общественного питания.
45. Порядок расчета складских помещений, подбор складского оборудования. Привести пример.
46. Основные требования к расстановке рабочих мест на плане цехов.
47. Принципы размещения помещений на плане. Привести планировочное решение столовой с экспликацией помещений.
48. Особенности компоновки горячего цеха на плане предприятия.
49. Расчет и подбор специализированного оборудования горячих цехов.
50. Особенности проектирования холодных цехов на предприятиях общественного питания. Привести схему размещения холодного цеха предприятия с указанием недостатков проекта.
51. Методика расчета холодильного оборудования в производственных помещениях.
52. Методика расчета пекарного шкафа.
53. Принципы установки секционно-модулированного оборудования.
54. Требования, предъявляемые к проектированию экспедиции в заготовочных предприятиях.
55. Требования, предъявляемые к проектированию кулинарных цехов.
56. Требования, предъявляемые к планировочному решению кондитерских цеха.
57. Рассчитать и подобрать механическое оборудование для овощного цеха столовой, перерабатывающего 800 кг картофеля в смену (80% его нарезается).
58. Рассчитать и подобрать механическое оборудование (мясорубку) для мясо-рыбного цеха ресторана, перерабатывающего 250 кг говядины за день (в меню котлеты из котлетной массы).
59. Рассчитать рабочую силу, немеханическое оборудование для мясорыбного цеха столовой, перерабатывающей 250 кг мяса и 200 кг рыбы в сутки (работа в две смены при промпредприятии).
60. Определить объем котла для приготовления каши гречневой рассыпчатой (250 порций) и капусты тушеной (250 порций) в студенческой столовой.

61. Рассчитать и подобрать котлы и жарочную поверхность плиты для приготовления 400 порций рассольника, 250 порций супа молочного с овощами в столовой при промпредприятии.
62. Рассчитать и подобрать котлы для варки костного бульона для 850 порций щей (выход 250 г) и соуса томатного для 1240 порций вторых блюд (выход 50 г) в заводской столовой.
63. Рассчитать площадь охлаждаемой камеры предприятия для хранения 700 кг мяса говядины четвертинами, 250 кг свинины полутушами, 200 кг печени.
64. Рассчитать и подобрать оборудование, площадь молочно-жировой камеры для хранения 120 кг молока, 30 кг жира, 50 кг сыра, 100 кг масла сливочного.
65. Рассчитать площадь холодильной камеры для хранения 1200 кг мяса, (50% - говядины, 30% - свинины, 20% - баранины).
66. Рассчитать площадь здания проектируемого кафе на 70 мест.
67. Рассчитать раздаточную линию и количество раздатчиков для столовой при промпредприятии, реализующей 300 блюд в час (максимум).
68. Рассчитать и принять шкаф для выпекания кондитерских изделий (ватрушка с повидлом 280 шт, пирожки слоеные с мясом 350 шт.).
69. Рассчитать и подобрать хлеборезательную машину для нарезки 250 кг хлеба в час.
70. Рассчитать и подобрать плиту для приготовления следующих блюд: бифштексы - 175 порции, пюре картофельное - 350 порций, суп-пюре из моркови - 50 порций в студенческой столовой.
71. Рассчитать потребность в дежах тестомесильной машины, если в смену вырабатывается: языков слоеных - 400 шт., ватрушек со сметаной -800 шт., пирожков с мясом 300 шт.
72. Рассчитать рабочую силу и немеханическое оборудование для рыбного цеха ресторана, перерабатывающего 150 кг рыбы в смену.
73. Рассчитать потребность в механическом оборудовании для производства в мясном цехе: бифштексов н/р - 250 порций, тефтелей - 500 порций, гуляша - 150 порций, антрекотов - 100 порций.
74. Рассчитать площадь пода печи, если выпекается: слоек с повидлом - 500 шт., ватрушек с творогом 300 шт., колец заварных - 700 шт., бисквита 300 кг в смену.
75. Рассчитать фритюрницу для жарки во фритюре 100 порций картофеля в день (с выходом 100 г).
76. Рассчитать мощность посудомоечной машины, обслуживающей в час «пик» 250 чел., а за день 2500 чел. в студенческой столовой.
77. Определить потребность в таре кондитерского цеха, вырабатывающего 3 тыс. булочек для школьных завтраков.
78. Рассчитать объем и подобрать котлы для варки 70 порций макарон отварных, 90 порций картофельного пюре в школьной столовой.
79. Рассчитать и подобрать механическое оборудование для просеивания в смену: муки — 1,5 т, сахара - 800 кг, соли - 300 кг'.
80. Рассчитать и подобрать оборудование для протирания в смену:
картофеля - 150 порций, творога - 200 порций сырников (в ресторане).
81. Произвести расчет обеспеченности питанием населения по месту Вашего жительства (расчет количества мест на перспективу).
82. Рассчитать, необходимое количество функциональных емкостей, стеллажей передвижных для приготовления и реализации 450 порций поджарки, 170 порций гуляша.
83. Произвести расчет моечных ванн для промывания 50 кг зелени, хранения 80 кг очищенного картофеля.
84. Определить численность производственных работников горячего цеха студенческой столовой для приготовления комплекса на 500 чел. (борщ, котлета, картофельное пюре, чай).

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование кабинета
доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.

1.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

Основная литература

1. ВНТП 04 - 86 Ведомственные нормы технологического проектирования загото-вочных предприятий.
2. ГОСТ Р 50762 - 2007. Общественное питание. Классификация предприятий.
3. ГОСТ Р 50647 - 2010. Общественное питание. Термины и определения.
4. ГОСТ Р 50764 - 2010. Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ Р 51074-2009. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
6. ГОСТ Р 50763 - 2007. Общественное питание. Кулинарная продукция, реали-зуемая населением. Общие технологические условия.
7. ГОСТ Р 50645 - 2011. Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц.
8. ГОСТ 2.114 - 95. Единая система конструкторской документации. Технические условия.
9. ГОСТ Р 50935 - 96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
10. ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования.
11. ОСТ 28 - 1 - 95. Общественное питание. Требования к производственному пер-соналу.
12. Сборник рецептур блюд диетического питания. Киев: Техника, 1998.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России. М.: Экономика, 1992.
14. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. В 2 ч: Минторг России. М.: Хлебопродинформ, 2010 (1996), Ч. 1; 1997, Ч. 2,
15. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. М.; Минздрав России, 2002.
16. СанПиН 2.4.2 576 - 2008 Гигиенические требования к условиям обучения школьников в различных видах современных общеобразовательных учрежде-ний.
17. СанПиН 42-123-4117-06. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов М,2006.
18. Санитарные правила для предприятий по производству быстрозамороженных блюд (№ 2982 - 84).
19. Оборудование предприятий общественного питания. Справ М.: Экономика, 1985.
20. СНиП 2.08 01.08. Жилые здания.
21. СНиП 2 08.02 09. Общественные здания и сооружения.
22. СНиП 2.04.05 - 11 Отопление, вентиляция, кондиционирование.

23. Сборник нормативных документов, регулирующих деятельность организаций и предприятий по внедрению нормативных методов производства продукции общественного питания. М ,2011. Гл. I,II,III.
24. О качестве и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон № 29 Ф3 от 2 января 2012 г.
25. Никуленкова Т.Т. и др. Проектирование предприятий общественного питания М.: Колос, 2015
26. Справочник руководителя предприятия общественного питания./ Сост. А.П. Антонов, Т.С. Фонарева, С.Л. Ахибо; Минторг России. М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2014.
27. Сборник технических материалов по производству мучных кондитерских и булочных изделий: Сб. рецептур / Минторг РФ М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2014.

Дополнительные источники:

1. Проектирование предприятий общественного питания / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин, Е. В. Петросова. — СПб.: Троицкий мост, 2011. — 288 с.: ил.

Интернет-источники:

1. http://www.studfiles.ru/preview/5265653/
2. http://www.sgau.ru/files/pages/22951/14711624626.pdf
3. http://ifreestore.net/4121/
4. http://lektsii.org/3-89817.html

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов перед практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знание: – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*	***Текущий контроль*** ***при провдении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*
Умение:		***Текущий контроль:***

– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*	*- защита отчетов по практическим/ лабораорным 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*

оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		