

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной
деятельности и цифровой
трансформации

_____ Е.В. Карпичев
«26» декабря 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

ПД.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

По специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профиль: естественно-научный
Форма обучения - очная

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее ФГОС СОО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом профессиональной составляющей

Организация – разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики:

Капустина Т.Ю., преподаватель специальных дисциплин

Кутькова Л.А., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ФЦТиПО, протокол № 1 от 25.01.2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебного предмета	4
2. Планируемые результаты освоения учебного предмета	4
3. Структура и содержание учебного предмета	10
4. Условия реализации программы учебного предмета	17
5. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета	20

1. Паспорт рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы:

Учебный предмет ПД.01 Введение в специальность изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (профильная дисциплина). При реализации рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ПД.01 Введение в специальность могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Содержание рабочей программы учебной профильной дисциплины Введение в специальность направлено на достижение следующих целей:

- развитие и закрепление интереса к выбранной специальности;
- развитие познавательной деятельности обучающихся;
- формирование навыков обучения с учетом специфики будущей специальности;
- сформировать у обучающихся целостное представление о специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоение содержания учебной дисциплины Введение в специальность обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;
- овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;
- развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;
- обеспечение возможности поддерживать избранное направление образования;
- обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:
уметь:

- пользоваться нормативной литературой;
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;

- использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности проявлять свою творческую индивидуальность.

знать:

- историю развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли;
- основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании;
- взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности;
- общие требования к обслуживающему и производственному персоналу;
- правила личной гигиены и гигиены рабочего места;
- правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания;
- нормативную базу;
- назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности.

В рабочую программу дисциплины на основании соответствующих документов (Государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» до 2030 года (в ред. Постановления Правительства РФ от 07.10.2021 № 1701) и на основании Указа Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года», где была поставлена стратегическая задача по обеспечению пополнения кадрового состава отраслей экономики в целях ускорения технологического развития, создания высокопроизводительных рабочих мест, повышения темпов роста национальной экономики) добавлены общие ОК и профессиональные компетенции ПК, учитывающие образовательные потребности обучающихся.

**Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии
ОК и ПК**

Код и формулировка компетенций	Знания	Умения
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	31 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования на основе принципов рационального экономического поведения; 32 ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире; 33 устанавливать взаимосвязи полученных эконо-	У1 умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика); У2 способность к личностному самоопределению и

	<p>мических знаний с особенностями профессий и профессиональной деятельности;</p> <p>34 использовать полученные экономические знания для самостоятельного планирования и реализации своего образовательно-профессионального маршрута;</p> <p>35 осуществлять аналитическую, творческую, проектную деятельность для решения задач профессионального самоопределения;</p> <p>36 ориентироваться в потребностях современного рынка труда и требованиях к работнику в планируемой профессиональной сфере;</p> <p>37 оценивать свой потенциал самореализации и возможности дальнейшего профессионального обучения и профессиональной деятельности.</p>	<p>самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства;</p> <p>У3 знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений. Владеть профессиональной терминологией.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>38 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.</p>	<p>У4 использовать в профессиональной деятельности различные виды базового и специального программного обеспечения; использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; уметь ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире; владеть технологией сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.</p>

Освоение содержания учебного предмета «Введение в специальность» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностные результаты:

- Лр1. российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- Лр2. гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- Лр3. готовность к служению Отечеству, его защите;
- Лр4. сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- Лр5. сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- Лр6. толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;
- Лр7. навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- Лр7. нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- Лр8. готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- Лр9. эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- Лр10. бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

Лр11. осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

Лр12. сформированность экологического мышления, понимания влияния социальноэкономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

Лр13. ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Предметные результаты:

Зп1. сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

Зп2. понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества;

Зп3. сформированность уважительного отношения к чужой собственности;

Уп1. сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;

Уп2. владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

Уп3. сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

Уп4. умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

Зп4. способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;

Зп5. понимание места и роли России в современной мировой экономике;

- Уп5. умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире;
- Зп6. сформированность представлений об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук; особенностях ее методологии и применимости экономического анализа в других социальных науках; понимание эволюции и сущности основных направлений современной экономической науки;
- Уп6. владение системными экономическими знаниями, включая современные научные методы познания и опыт самостоятельной исследовательской деятельности в области экономики;
- Уп7. владение приемами работы со статистической, фактической и аналитической экономической информацией;
- Уп8. умение самостоятельно анализировать и интерпретировать данные для решения теоретических и прикладных задач;
- Уп9. умение оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства;
- Зп7. сформированность системы знаний об институциональных преобразованиях российской экономики при переходе к рыночной системе, динамике основных макроэкономических показателей и современной ситуации в экономике России.

Метапредметные результаты:

- Мк1. овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;
- Мр1. овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;
- Мк2. формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;
- Мп1. генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества;
- Мк3. умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений.

3. Структура и содержание учебного предмета

3.1. Объем учебного предмета и виды учебной деятельности

Вид учебной деятельности	Объём в часах
Объем образовательной программы учебного предмета	44
в т.ч. в форме практической подготовки	44
в т.ч.:	
лекции	26
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
курсовая работа (проект)	-
консультации	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме – зачет с оценкой во 2 семестре	-

3.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Тематическое планирование представлено по семестрам обучения, в нём указано рекомендуемое количество часов, отводимое на изучение тем, повторение и различного вида контрольные работы. Основные виды деятельности обучающихся перечислены при изучении каждой темы и направлены на достижение планируемых результатов обучения.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Количество часов	Уровень освоения учебного материала и личностные результаты
<i>Тема 1. Введение</i>	Содержание:	4	ЛР 1-13 Мп 1., Мр 1., Мк 1. – Мк 3., Уп 1. – Уп 9., Зп1. – Зп 7., ОК 03., ОК 09., 1, 2, 3
	Цели и задачи изучения дисциплины. Связь дисциплины Введение в специальность с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий:	-	-
	-	-	-
	Самостоятельная работа:	-	-
	-	-	-
<i>Тема 2. Основы</i>	Содержание:	4	ЛР 1-13

<p>организации обществен- ного питания</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли. Особенности отрасли, задачи, функции. Специфические особенности общественного питания. 2. Народная кухня и современность. Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами. Развитие профессиональной кулинарии в России. Современные тенденции развития отрасли. 3. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. 4. Организационно – правовые формы предприятий общественного питания и учредительные документы, необходимые для регистрации предприятия. 5. Классификация предприятий общественного питания и характеристика их типов. 6. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания. 7. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. 8. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. 		<p>Мп 1., Мр 1., Мк 1. – Мк 3., Уп 1. – Уп 9., Зп1. – Зп 7., ОК 03., ОК 09., 1, 2, 3</p>
-----------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	В том числе практических и лабораторных занятий:	-	-
	-		
	Самостоятельная работа: -	-	-
Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация.	Содержание:	6	ЛР 1-13 Мп 1., Мр 1., Мк 1. – Мк 3., Уп 1. – Уп 9., Зп1. – Зп 7., ОК 03., ОК 09., 1, 2, 3
	1. Меню: виды, понятие, характеристика.		
	2. Нормативно-технологическая документация: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Технологические карты и технико-технологические карты.		
	3. Нормативно-технологическая документация: ГОСТы, ОСТы и ТУ.		
	В том числе практических и лабораторных занятий:	10	ЛР 1-13 Мп 1., Мр 1., Мк 1. – Мк 3., Уп 1. – Уп 9., Зп1. – Зп 7., ОК 03., ОК 09., 1, 2, 3
	1. Составление типового меню для школьной столовой.		
	2. Составление типового меню для ресторана.		
	3. Составление технологической карты на простые горячие блюда по выбору.		
	4. Изучение технико-технологической карты.		
	5. Изучение нормативно-технологической документации ГОСТы, ОСТы и ТУ.		
	Самостоятельная работа: -	-	-
Тема 4. Обслуживающий и Производственный персонал предприятий общественного питания	Содержание:	6	ЛР 1-13 Мп 1., Мр 1., Мк 1. – Мк 3., Уп 1. – Уп 9., Зп1. – Зп 7., ОК 03., ОК 09., 1, 2, 3
	1. Обслуживающий персонал предприятий общественного питания.		
	2. Производственный персонал предприятий общественного питания.		
	3. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания.		

	В том числе практических и лабораторных занятий:	-	-
	-		
	Самостоятельная работа:	-	-
Тема 5. Теоретические основы технологии продукции общественного питания	Содержание:	6	ЛР 1-13 Мп 1., Мр 1., Мк 1. – Мк 3., Уп 1. – Уп 9., Зп1. – Зп 7., ОК 03., ОК 09., 1, 2, 3
	1. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Кулинарная характеристика продукции предприятий общественного питания. 2. Механическая кулинарная обработка сырья. Способы тепловой обработки продуктов. 3. Технологический процесс приготовления супов. 4. Технологический процесс приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. 5. Технологический процесс приготовления простых блюд из мяса, птицы, рыбы. 6. Технологический процесс приготовления холодных закусок и бутербродов. 7. Технологический процесс приготовления сладких блюд, холодных и горячих напитков.		
	В том числе практических и лабораторных занятий:	8	ЛР 1-13 Мп 1., Мр 1., Мк 1. – Мк 3., Уп 1. – Уп 9., Зп1. – Зп 7., ОК 03., ОК 09., 1, 2, 3
	1. Определение массы, количества порций изделий,готавливаемых из заданной массы сырья, заданного количества блюд из овощей. 2. Выполнение индивидуального проекта.		
	Самостоятельная работа:	-	-
	-		

<p>Темы индивидуального проекта.</p>	<p>Темы индивидуального проекта:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка меню для ресторана азербайджанской кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо. 2. Разработка меню для ресторана французской кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо. 3. Разработка меню для ресторана итальянской кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо. 4. Разработка меню для ресторана грузинской кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо. 5. Разработка меню для ресторана греческой кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо. 6. Разработка меню для ресторана мексиканской кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо. 7. Разработка меню для ресторана немецкой кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо. 8. Разработка меню для ресторана русской кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо. 9. Разработка меню для ресторана турецкой кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо. 10. Разработка меню для ресторана чешской кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо. 	<p>-</p>	<p>-</p>
--------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	----------

	В том числе практических и лабораторных занятий:	-	-
	-		
	Самостоятельная работа:	-	-
	-		
-	Промежуточная аттестация	-	-
-	Итого	44	-

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к материально – техническому обеспечению

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства (Аудитория № 6). Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, индукционная петля и звукоусиливающая аппаратура, аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, стенды для наглядных материалов.

ПК, программное обеспечение:

Windows;

Microsoft Office;

Антивирус Kaspersky Endpoint Security;

Браузер Google Chrome

7-Zip;

Foxit Reader;

K-Lite Codec PackFull

Лаборатория учебная кухня ресторана (Аудитория № 6). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), холодильный шкаф, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и /или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При реализации рабочей программы образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и /или электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Основные печатные издания:

1. Шумилкина, М.Н. Кондитер : учеб.пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 315 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).
2. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2024. — 215 с. — ISBN 978-5-406-13328-6. — URL: <https://book.ru/book/954423>
3. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>

4. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учеб.-метод.пособие / В. И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2016. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).
5. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2017
6. Якубович, Е.Н.. Изготовление продукции в общественном питании. Сборник технологических задач : Учебное пособие / Е.Н. Якубович — Минск : РИПО, 2023. — 144 с. — ISBN 978-985-895-098-9. — URL: <https://book.ru/book/955068>
7. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723>
8. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. -10-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2015. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).

Основные 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://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. 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:
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
21. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
24. 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», 2013. – 416 с.
25. 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
26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
27. 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
28. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

29. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
31. 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
32. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
33. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ФГОС СПО		

<p>Темы с № 1 по № 5: ОК 03., ОК 09., Знать: 31-313 Уметь: У1-У11</p>	<p>Оценка «отлично» / «зачтено»: демонстрирует высокий уровень знаний. демонстрирует высокий уровень умений. демонстрирует владения на высоком уровне. Оценка «хорошо» / «зачтено»: знает достаточно в базовом объеме. умеет применять знания на практике в базовом объеме. владеет базовыми приемами. Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»: демонстрирует частичные знания без грубых ошибок. демонстрирует частичные умения без грубых ошибок. демонстрирует частичные владения без грубых ошибок. Оценка «неудовлетворительно» / «незачет»: не знает. Допускает грубые ошибки. не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки. не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки.</p>	<p>Входной контроль в форме: тестирования. Текущий контроль в форме: самостоятельной работы (при пропусках по уважительной причине: рефераты, сообщения), устные ответы, работа над индивидуальным проектом, контрольная работа по разделам. Рубежный контроль в форме: зачета с оценкой</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ФГОС СОО		
Личностные результаты из раздела 2. ЛР 1-13	Х	наблюдения, внутренний мониторинг
Предметные результаты из раздела 2. Уп 1. – Уп 9., Зп1. – Зп 7.	<p>Оценка «отлично» / «зачтено»: демонстрирует высокий уровень знаний. демонстрирует высокий уровень умений. демонстрирует владения на высоком уровне.</p> <p>Оценка «хорошо» / «зачтено»: знает достаточно в базовом объеме. умеет применять знания на практике в базовом объеме. владеет базовыми приемами.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»: демонстрирует частичные знания без грубых ошибок. демонстрирует частичные умения без грубых ошибок. демонстрирует частичные владения без грубых ошибок.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» / «незачет»: не знает. Допускает грубые ошибки. не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки. не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки.</p>	<p>Входной контроль в форме: тестирования. Текущий контроль в форме: самостоятельной работы (при пропусках по уважительной причине: рефераты, сообщения), устные ответы, работа над индивидуальным проектом, контрольная работа по разделам.</p> <p>Рубежный контроль в форме: зачета с оценкой</p>
Метапредметные результаты из раздела 2. Мп 1., Мр 1., Мк 1. – Мк 3.,	Х	внутренний мониторинг

При поступлении на обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья вступает в силу «Положение об организации обучения студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья» утвержденное ученым советом от 28.08.2017, протокол № 2.