

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 19 июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья**

Направленность: Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями



Симферополь, 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.05 «Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья входящей в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Таранова И.В., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Организация технологического производства продуктов питания из растительного сырья» рассмотрена на заседании оснащение и организация рабочего места» рассмотрена на заседании ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин»

Протокол № 6 от 19 июня 2024 г
Председатель ЦМК В.Н. Елина

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Организация технологического производства продуктов питания из растительного сырья» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18. Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Протокол №6 от 19 июня 2024 г
Методист _____ Я.А. Донченко

© Таранова И.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-04	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - определять задачи для поиска информации, необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - определять актуальность нормативно-правовой 	<ul style="list-style-type: none"> - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности;

	<p>документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>- основы проектной деятельности</p>
--	--	---

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	<p>Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве</p>
ЛР 2	<p>Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками</p>
ЛР 3	<p>Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней</p>
ЛР 4	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной</p>

	<p>деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>
ЛР 5	<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права</p>
ЛР 6	<p>Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>
ЛР 7	<p>Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей</p>
ЛР 8	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение</p>
ЛР 9	<p>Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде</p>
ЛР 10	<p>Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических</p>

	и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике
ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины**	54
в т.ч. в форме практической подготовки	18
теоретическое обучение	24
практические занятия	18
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1 Технологический процесс преобразования исходного сырья в продукты питания		42/18		
Тема 1. Понятие технологического процесса	Содержание учебного материала	16/6		ОК 01-04 ЛР 1-12
	1. Технологические потоки в комплексах пищевых производств	1	О.1. стр. 2-12	
	2. Технологические потоки в комплексах пищевых производств	1	О.1. стр. 13-17	
	3. Технологический процесс производства	1	О.1. стр. 18-21	
	4. Технологический процесс производства	1	О.1. стр. 22-32	
	5. Технологическая схема производства	1	О.1. стр. 34-40	
	6. Технологическая схема производства	1	О.1. стр. 41-48	
	7. Технологическая операция	1	О.1. стр. 51-59	
	8. Технологическая операция	1	О.1. стр. 61-70	
	9. Технологический режим	1	О.1. стр. 71-75	
	10. Технологический режим	1	О.1. стр. 76-81	
	В том числе практических занятий		6	
11. Практическое занятие 1. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	1	О.1. стр. 82-85		

	12. Практическое занятие 1. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	1	О.1. стр. 85-89	
	13. Практическое занятие 2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	1	О.1. стр. 90-95	
	14. Практическое занятие 2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	1	О.1. стр. 96-102	
	15. Практическое занятие 3. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	1	О.1. стр. 103-110	
	16. Практическое занятие 3. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	1	О.1. стр. 111-117	
Тема 2. Производство пищевых продуктов путем разборки сырья растительного происхождения на компоненты	Содержание учебного материала	8/4		ОК 01-04 ЛР 1-12
	17. Особенности технологии	1	О.1. стр. 118-124	
	18. Особенности технологии	1	О.1. стр. 125-129	
	19. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	1	О.1. стр. 130-135	
	20. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	1	О.1. стр. 136-141	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	21. Практическое занятие 4. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	1	О.1. стр. 141-146	
	22. Практическое занятие 4. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	1	О.1. стр. 146-149	
	23. Практическое занятие 5. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	1	О.1. стр. 149-151	

	24. Практическое занятие 5. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	1	О.1. стр. 151-156	
Тема 3. Производство пищевых продуктов путем сборки из компонентов сырья растительного происхождения	Содержание учебного материала	8/4		ОК 01-04 ЛР 1-12
	25. Особенности технологии	1	О.1. стр. 157-161	
	26. Особенности технологии	1	О.1. стр. 162-169	
	27. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	1	О.1. стр. 170-174	
	28. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	1	О.1. стр. 175-179	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	29. Практическое занятие 6 . Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	1	О.1. стр. 180-188	
	30. Практическое занятие 6 . Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	1	О.1. стр. 189-193	
	31. Практическое занятие 7. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	1	О.1. стр. 194-199	
	32. Практическое занятие 7. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	1	О.1. стр. 200-208	
Тема 4. Производство пищевых продуктов путем комбинированной переработки сырья растительного происхождения	Содержание учебного материала	8/4		ОК 01-04 ЛР 1-12
	33. Особенности технологии	1	О.1. стр. 210-222	
	34. Особенности технологии		О.1. стр. 223-226	
	35. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования		О.1. стр. 227-234	
	36. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	1	О.1. стр. 235-240	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	37. Практическое занятие 8. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	1	О.1. стр. 241-246	

	38. Практическое занятие 8. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	1	О.1. стр. 247-255	
	39. Практическое занятие 9. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	1	О.1. стр. 256-260	
	40. Практическое занятие 9. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	1	О.1. стр. 261-268	
Тема 5. Утилизация отходов пищевых производств	Содержание учебного материала	2/0		ОК 01-04 ЛР 1-12
	41. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	1	О.1. стр. 270-275	
	42. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	1	О.1. стр. 276-280	
	Самостоятельная работа обучающихся	4		
	Работа с конспектом			
Промежуточная аттестация	Консультация	2		
	Экзамен	6		
Всего:		54		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный *оборудованием*:

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- рабочие места по количеству обучающихся,
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- средства аудиовизуализации,
- мультимедийный проектор,
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

– «Технология кондитерского производства»;

Лаборатории:

– «Учебный кондитерский цех №1, №2»

– «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска, муляжи хлебобулочных, кондитерских изделий, планшеты, плакаты, таблицы, схемы приготовления;

Технические средства обучения:

компьютеры, проектор, экран;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, производственные столы, производственные ванны, раковины.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

весоизмерительное оборудование, тестомесильная машина, взбивальная машина, пароконвектомат, пекарский шкаф, электрическая плита, холодильные шкафы; инструменты (ножи, скалки, формочки для выпечки), инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли, кондитерские насадки, мешки), столовая посуда.

Оснащение баз практик:

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов (или их аналогов), используемых при проведении чемпионатов «Профессионалы» и указанных

в инфраструктурных листах конкурсной документации «Профессионалы» по компетенции «Флористика» конкурсного движения «Молодые профессионалы» («Профессионалы») или их аналоги.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г., Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

Основные источники:

1. Л.В. Мармузова Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для учреждений сред. проф. образования/ Л.В Мармузова – 6-е изд. счтер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017 – 288 с.

2. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова Кондитер: учебное пособие / М.Н. Шумилкина Н.В. Дроздова.- Ростов н/Д : Феникс,2017.- 315 с.: ил.- (Среднее профессиональное образование)

3. Ермилова С.В. Приготовление, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования /С.В. Ермилова – 3 издание., стер.– М : Издательский центр «Академия», 2017.- 336 с./16/ с цв. ил.

4. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 384 с.

Дополнительные источники:

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник для стут. Учреждений сред.проф.образования /Т.Б.Цыганова – 7-е изд.,стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 448 с.

2. Пащенко Л.П.Жаркова И.М Технология хлебопекарного производства : Учебник .- СПб.: Издательство «Лань», 2014.-672с.;- (Специальная литература)

3.Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО. - М.: Академия, 2003.

4.Бутейкис Н.Б., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: - М.: Академия, 2010.

5.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2011 г.

6.Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: уч.пособие для НПО. - М.: Академия, 2006.

7.Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.- М. Академия, 2007.

8.Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие для НПО/ И. И. Потапова, Н.В. Корнеева.- 2-е изд., стер..- М. :Академия,2012.- 64 с.

9.Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий/ Сост. А. В. Павлов.- СПб.: Профи, 2010.- 296 с.

10.Селезнев А. А. Библия Кондитера: кулинария/ А. Селезнев.- 3-е изд. доп.- М.: Эксмо,2012.- 512 с.

11.Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие для НПО.- М.: «Академия», 2009.

12..Цыганкова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для НПО/ Т.Б.Цыганкова. - М.: ПрофОбрИздат, 2010.

13.Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

14.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.. Кондитер: учебное пособие – Ростов-на Дону: Феникс 2012 г.

15.Шумилкина М.Н. Кондитер: практические работы: учебно-методическое пособие для НПО/М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова.- Ростов н/Д: Феникс,2012.- 190 с.

16.Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. – СПб.: Изд-во “ПРОФИКС”, 2013 г.

Интернет-ресурс

1. Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://supercook/ru>

2. Тайны кулинарии [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://x-food/ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, для различных процессов приготовления и отпуска продукции; способы организации рабочих мест в соответствии с видами изготавливаемой продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда на предприятиях	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных / устных ответов, - тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие с требованиями. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация:

<p>оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	--	--