

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»
Кыштымский филиал

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель Кыштымского филиала

_____ / М. Л. Еремина

«07» июня 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ООД. 19 Основы бережливого производства

для профессии

среднего

профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования. Профиль профессионального образования – естественно-научный.

Организация-разработчик рабочей программы:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский государственный колледж», Кыштымский филиал

Разработчики:

Хусаинова Надежда Александровна, преподаватель

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК ООД

Протокол № 10 от «05» июня 2023 г.

Председатель ПЦК: _____/Хусаинова Н.А./

АННОТАЦИЯ
программы общеобразовательной учебной дисциплины
(естественно-научный профиль)

Дисциплина ООД. 19 Основы бережливого производства

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы (далее - ОП) по профессии среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Профиль профессионального образования естественнонаучный.

Программа включает в себя:

- общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
- структура и содержание общеобразовательной дисциплины
- условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

Объём образовательной учебной нагрузки обучающегося - 56 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, теоретическая подготовка 44 часа, в том числе в форме практической подготовки 14 часов, лабораторные (практические) занятия 12 часов, в том числе в форме практической подготовки 12 часов, самостоятельной аудиторной работы обучающегося - часов, консультации – часов, экзамен – часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Наименование разделов дисциплины:

Тема 1. Введение. Общие положения

Тема 2. Основные инструменты бережливого производства

Тема 3. Разработка потока создания ценностей

Тема 4. Особенности взаимоотношений в коллективе на бережливом предприятии. Особенности формирования и работы команды. Мотивация

Тема 5. Система бездефектного изготовления продукции

Тема 6. Стандартизация работы

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины	5
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	11
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	16
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Общеобразовательная дисциплина ООД. 19 Основы бережливого производства является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемой на базе основного общего образования.

Программа разработана на основании требований ФГОС среднего общего образования. На изучение дисциплины ООД.19 Основы бережливого производства на базовом уровне отводится 56 часов.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи дисциплины:

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии общих компетенций.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины «ООД. 19 Основы бережливого производства»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Общие компетенции	Личностные компетенции	Метапредметные результаты
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту.	Использование различных видов познавательной деятельности для решения задач в области бережливого производства.
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Готовность и способность к самостоятельной и ответственной деятельности. Владеть сведениями о бережливом производстве. Правильно и эффективно организовывать свое рабочее место	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.
ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Развитие логического мышления, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности. Знать основные принципы применения инструментов бережливого производства	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности, самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность, использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности.
ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Умение самостоятельно добывать новые для себя знания в области технологии монтажа, используя для этого доступные источники Информации.	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, пользоваться справочной литературой и читать инструктивную документацию.
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение анализировать и представлять информацию в различных видах.

ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, научно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.	Владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное участие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	В части трудового воспитания: - развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - освоение знания устройства и принципов действия приборов и других технических средств, используемых в приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья; - знать порядок действий в соответствии с инструкциями и регламентами бережливого производства

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	В части трудового воспитания: - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с применением бережливого производства; - знать порядок действий при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с применением бережливого производства;
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	В части трудового воспитания: - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с применением бережливого производства; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с применением бережливого производства; - знать порядок действий при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с применением бережливого производства;
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и	В части трудового воспитания: - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами с применением бережливого

регламентами.	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	производства; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с применением бережливого производства; - знать порядок действий при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами с применением бережливого производства;
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	В части трудового воспитания: - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с применением бережливого производства; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с применением бережливого производства; - знать порядок действий при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами с применением бережливого производства.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с	В части трудового воспитания: - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях во время работы кондитера, оборудования, инвентаря, в соответствии с инструкциями и регламентами с применением бережливого производства;

инструкциями и регламентами.	<p>исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - интерес к различным сферам профессиональной деятельности кондитера; - выбор оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 	<ul style="list-style-type: none"> - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время работы кондитера, оборудования, инвентаря, в соответствии с инструкциями и регламентами с применением бережливого производства; - знать порядок действий при работе кондитера с оборудованием, инвентарем, кондитерским сырьем, исходными материалами в работе в соответствии с инструкциями и регламентами с применением бережливого производства;
------------------------------	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	56
Основное содержание	56
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	12
лабораторные занятия	-
контрольные работы	-
практическая подготовка	26
Промежуточная аттестация - зачет	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ООД.19 Основы бережливого производства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	
Тема 1. Введение. Общеположения	Содержание учебного материала	26	
	Основные понятия и принципы бережливого производства. Цель бережливого производства.	2	ОК 01 – ОК 02 ОК 04 – ОК 07 ОК 09
	История возникновения бережливого производства. Особенности бережливого производства в сравнении с традиционным производством. Причины возникновения необходимости перехода к бережливому производству.	2	ОК 01 – ОК 02
	Основные понятия курса «Бережливое производство»: БП, ценность продукта, потери, принципы работы производственного оборудования . Концепция БП.	2	
	Встраивание качества в процесс производства; точно вовремя – система производства, при которой изготавливается необходимое потребителю количество нужных изделий в точное время.	2	
	Основы, которым необходимо следовать всем, и менеджерам и рабочим, внедряющим Бережливое производство на предприятии.	2	ОК 01 – ОК 02 ОК 04 – ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 –ПК-5.1
	Взаимоотношения «поставщик-заказчик», почему надо внимательно относиться к потребностям не только внешнего, но и внутреннего заказчика, почему жалобы заказчика важны	2	
	Стремление к совершенству. Задача: развить стремление к постоянному усовершенствованию своего рабочего места	2	
	Идеалы Бережливого производства Идеалы Производственной системы общественного питания, почему необходимо стремиться к совершенству. Как стандартизированная работа и методы помогают двигаться к идеалу	2	ОК 01 – ОК 02 ОК 04 – ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 –ПК-5.1

	Потери. Хронические проблемы и недостатки организации производства общественного питания. Концепция «Бережливое строительство». Причины, виды образования потерь. Понимание смысла мероприятий по искоренению потерь.	2	ОК 01 – ОК 02 ОК 04 – ОК 07 ОК 09
	«Система «Последний проектировщик» – инструментальный Бережливого строительства	2	ОК 01 – ОК 02 ОК 04 – ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 –ПК-5.1
	Практическая работа №1. Принципы бережливого производства	2	
	Практическая работа №2 Определение последовательности действий для единичного производства и производства партиями	2	
	Практическая работа №3 Организация рабочего места Повара. Работа с оборудованием, спецодеждой, по качеству сырья, методами технологии.	2	
	Практическая подготовка	8	
Тема 2. Основные инструменты бережливого производства	Содержание учебного материала	8	
	Инструменты бережливого производства. Знание основных инструментов Бережливого производства и их назначение. Методика использования в процессе производства. Почему процесс совершенствования должен быть постоянным.	2	ОК 01 – ОК 02 ОК 04 – ОК 07 ОК 09
	Система непрерывного улучшения бережливого производства. Сферы деятельности и принципы системы	2	ОК 01 – ОК 02 ОК 04 – ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 –ПК-5.1
	Практическая работа №4. Система рационализации рабочего места. «Пять «S». Система 5С: визуализация и упорядочение	2	ОК 01 – ОК 02 ОК 04 – ОК 07 ОК 09
	Роль культуры постоянного совершенствования и ключевых этапов преобразования компании. Каких конкретных успехов добиваются компании, внедрившие систему Бережливого производства.	2	
	Практическая подготовка	4	
Тема 3.	Содержание учебного материала	4	
	Управление потоком создания ценностей	2	ОК 01 – ОК 02 ОК 04 – ОК 07

Разработка потока создания ценностей	Последовательность действий по устранению потерь. Карта потока создания ценностей.	2	ОК 09 ПК 1.1 –ПК-5.1
	Практическая подготовка	4	
Тема 4. Особенности взаимоотношений в коллективе на бережливом предприятии. Особенности формирования и работы команды. Мотивация	Содержание учебного материала	6	
	Недостатки бережливого производства. Правила, уберегающие отсокращения.	2	ОК 01 – ОК 02 ОК 04 – ОК 07 ОК 09
	Взаимоотношения в коллективе. Формирование «команды процесса» Организация взаимодействия в цепочке процесса. Условия успешной мотивации людей. Правила доверия. Инструменты нематериальноймотивации.	2	ОК 01 – ОК 02 ОК 04 – ОК 07 ОК 09
	Практическая работа №5 Решение ситуационных задач	4	ОК 01 – ОК 02 ОК 04 – ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 –ПК-5.1
	Практическая подготовка	4	
Тема 5. Система бездефектного изготовления продукции.	Содержание учебного материала	4	
	Элементы системы бездефектного изготовления продукции. Причины возникновения дефектов. Предупреждение дефектов. Метод встраивания качества в производственный процесс.	2	ОК 01 – ОК 02 ОК 04 – ОК 07 ОК 09
	Кружки качества. Семь простых инструментов качества	2	ОК 01 – ОК 02 ОК 04 – ОК 07 ОК 09
	Практическая подготовка	2	
Тема 6. Стандартизация работы.	Содержание учебного материала	8	
	Понятие « стандарт». Виды, типы и назначение стандартов. Стандартизацияв РФ.	2	ОК 01 – ОК 02 ОК 04 – ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 –ПК-5.1
	Стандарты в бережливом производстве, стандартизованная работа и её составляющие. Карты стандартных операций.	2	
	Практическая работа № 6. Этапы совершенствования стандартов Стандартизация – деятельность, направленная на разработку и установление требований и правил к изготовлению изделий, а также характеристик самих изделий	2	
	Практическая подготовка	4	

Промежуточная аттестация - зачет	2	
Всего:	56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, наличие лаборатории и мастерских не предполагает.

Эффективность преподавания дисциплины зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютер, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплекты учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;

3. 2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Основная литература:

1. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206126> (дата обращения: 19.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Яковлев, О. В. Технологическое оборудование отрасли : учебник / О. В. Яковлев, С. А. Соколов, А. А. Яшонков. — Керчь : КГМТУ, 2021. — 284 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/261611> (дата обращения: 19.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Специализированное оборудование предприятий общественного питания. Раздел Тепловое оборудование : учебно-методическое пособие / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, С. М. Михайличенко, С. Х. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304550> (дата обращения: 19.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Григорьева, Р. З. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров. —

5. Кемерово : КемГУ, 2021. — 131 с. — ISBN 978-5-8353-2876-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233396> (дата обращения: 19.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензяева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296003> (дата обращения: 19.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Тамахина, А. Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. Я. Тамахина, Э. В. Бесланеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-1689-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211835> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3334-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213167> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Гунькин, В. А. Научные основы инновационных технологий производства пищевой продукции : учебное пособие / В. А. Гунькин, Г. М. Сусянок. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-6046938-4-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183483> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206126> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организации рабочего места, учебник, 2018
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания, учебник, 2018
3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания, 2016
4. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли, учебное пособие, 2018
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник, 2017

6.Сборник технических нормативов- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. Ред. М.П. Могильного,2017

Интернет-ресурсы:

1. Облачная платформа отображения верифицированного цифрового образовательного контента и сервисов АО «Издательство Просвещение». Режим доступа: <https://educont.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Лань». Режим доступа: <https://e/lanbook.com>
3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронныйресурс]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>. свободный.
4. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>. свободный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы:1.6; Р 4, Темы:4.4; Р 1 П-о/с ¹ , Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с	<ul style="list-style-type: none"> - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита презентаций; - Тестирование; - Тест-задание; - Выполнение заданий на зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.4,3.5,3.6; Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 3, Темы: 3.2; Р 4, Темы: 4.2;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 06. Проявлять	Р 1, Темы:1.1,1.3,1.4,1.5,1.6	

гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.	Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с Р 6 П-о/с	