



**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕРВИСА»
(ГПОУ ТО «ТКПТС»)**

**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПРИКЛАДНЫХ
КВАЛИФИКАЦИЙ И НЕОЧНЫХ ФОРМ ОБУЧЕНИЯ**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ТО «ТКПТС»

С.С. Курдюмов
« » 2025 г.



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии
«Повар 6 разряда»

Срок обучения: 9 недель/240 часов

Форма обучения: заочная с применением ДОТ

Тула, 2025 г.

Программа профессионального обучения по профессии «Повар 6 разряда» разработана на основе Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 09 марта 2022 года № 113н), Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51 (утвержденного постановлением Министерством труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30), федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Разработчик: Королёва Т.Н., методист МЦПК

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	5
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	14
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	15
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	16
6. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	24
7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН:	24
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	25
Физиология питания	40
Основы товароведения продовольственных товаров	53
Техническое оснащение и организация рабочего места	68
Экономические и правовые основы производственной деятельности	83
Охрана и безопасность труда	96
Управление структурным подразделением	109
Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки, национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь	121
Практикум по основной программе профессионального обучения	137
8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	157

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессионального обучения по профессии «Повар 6 разряда» (далее – Программа) разработана в соответствии с действующей нормативной правовой базой федерального, регионального и локального уровней:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 14.07.2023 г. N 534;

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569 " Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- Устав и локальные акты ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса».

Программа быть использована при всех формах профессиональной подготовки по профессии «Повар» образовательными учреждениями дополнительного профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию дополнительной профессиональной образовательной программы по данной специальности.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Цель реализации программы

Содержание программы направлено на достижение *цели*:

- формирование у обучающихся профессиональных знаний, умений и практического опыта по профессии 16675 Повар в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар.

Задачи:

- формирование компетенций по приготовлению блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Виды профессиональной деятельности (ВПД) обучающегося:

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке программы:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров
				ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка

				отчетности о работе бригады поваров
--	--	--	--	--

Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по реализации процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Повар 6-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенка заливного или фаршированного; паштета из печени; кнелей рыбных в желе; рыбы заливной, фаршированной; мяса, субпродуктов, фрикаделек из телятины заливных в вегетарианском желе; мясного сыра; бульонов с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками; ухи из различных пород рыб; ботвиньи, окрошки овощной, мясной, с дичью; блюд из рыбы, мяса, запеченных отдельными порциями в различных соусах; мясного пюре, суфле, пудингов, рулетов, котлет натуральных или фаршированных из кур или дичи; яично-масляных соусов, масляных смесей, соуса-майонеза с различными вкусовыми и ароматическими добавками; железированных кремов, муссов, самбуков, сладких соусов, фруктов и ягод в сиропе, с взбитыми сливками на сахаре; воздушных пирогов, суфле, десертного мороженого, парфе, горячих напитков и др. Порционирование, оформление и раздача заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь, изделий и готовых блюд для выставок-продаж.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; характеристику диет; блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам; изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила

порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.; способы устранения пороков в готовой продукции.

Категория слушателей и их минимальный уровень образования

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица, имеющие основное общее образование и профессию рабочего «Повар» 5-го разряда, а также не менее одного года работы в организациях питания по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.

Срок реализации: 9 недель. Объем программы составляет 240 часов, запланированных на весь период обучения, необходимых для освоения программы в полном объеме.

Форма обучения: заочная с применением ДОТ.

Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен.

Присваиваемый квалификационный разряд – 6 разряд.

Выдаваемый документ – свидетельство установленного образца.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: 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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
-------	--	--

		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 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.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-	Умения: описывать значимость своей профессии

	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Согласно Профстандарту 33.011 в результате освоения ОППО по профессии Повар 6 разряда обучающийся должен *уметь*:

- формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета;
- прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов;
- составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания;
- производить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания;
- разрабатывать график работы членов бригады поваров;
- проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров;

- распределять задания между работниками бригады поваров;
- определять потребность в обучении работников бригады поваров;
- использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания;
- производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий;
- производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров;
- пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов;
- использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий;
- выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров.

Согласно Профстандарту 33.011 в результате освоения ОППО по профессии Повар 6 разряда обучающийся должен *знать*:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных;
- условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

- нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;

- правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря;

- товароведение в организации питания;

- принципы ХАССП в организациях общественного питания;

- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;

- современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения;

- методы органолептического анализа;

- инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных;

- теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы;

- методы разрешения конфликтных ситуаций;

- правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля;

- технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения;

- технологии управления персоналом;

- технологии управления изменениями в организации.

Согласно Профстандарту 33.011 в результате освоения ОППО по профессии Повар 6 разряда обучающийся должен владеть трудовыми действиями:

- проведение инвентаризации кухни организации питания;

- организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря;
- оценка потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров;
- разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров;
- координация выполнения заданий работниками кухни организации питания;
- координация работы кухни с другими подразделениями организации питания;
- подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре;
- разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных;
- формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессионального обучения по профессии рабочего «Повар 6 разряда»

№ п/п	Наименование разделов (модулей, тем)	Общая трудоемкость, в акад. час.	Работа обучающегося в СДО, в акад. час.		Формы промежуточной и итоговой аттестации (ДЗ, З)
			Лекции	Практические занятия и/или тестирование	
1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	6	2	З
2.	Физиология питания	8	6	2	З
3.	Основы товароведения продовольственных товаров	8	6	2	З
4.	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	6	2	З
5.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	10	6	4	З
6.	Охрана и безопасность труда	8	6	2	З
7.	Управление структурным подразделением	30	20	10	З
8.	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки, национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь	72	32	40	З
9.	Практикум по основной программе профессионального обучения	82	-	82	ДЗ
	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	6			Итоговый междисциплинарный экзамен
ИТОГО		240			

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка достижений слушателей включает текущий контроль результатов образовательной деятельности, промежуточную и итоговую аттестацию по блокам дисциплин с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности трудовых функций.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Текущий контроль знаний проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин путем формализованного наблюдения за ходом выполнения практических работ, демонстрации выполнения производственных профессиональных заданий и выполненной самостоятельной работы слушателя.

Основными формами промежуточной аттестации являются зачет по отдельной учебной дисциплине. При проведении зачета требуемый уровень подготовки слушателя фиксируется словом «зачтено».

При проведении зачета и квалификационного экзамена уровень подготовки слушателя оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля создаются контрольно-оценочные средства (КОС). КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или

несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Итоговая аттестация по программе профессионального обучения проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах по профессии 16675 Повар.

Оценочные материалы промежуточной аттестации представлены в рабочих программах.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация программы предполагает наличие учебных аудиторий для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета:

- рабочие места (стол и стул);
- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор.

Оборудование рабочего места повара на производстве:

Стол производственный

Стол-подставка под пароконвектомат

Пароконвектомат
Весы настольные электронные
Плита индукционная
Гастроемкость из нержавеющей стали
Планетарный миксер
Шкаф холодильный
Стеллаж 4-х уровневый
Стол с моечной ванной
Блендер ручной погружной
Шкаф шоковой заморозки
Термометр инфракрасный
Фритюрница
Слайсер
Мясорубка
Соковыжималка шнековая
Настольная вакуумно-упаковочная машина

Информационное обеспечение обучения

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

Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфимова Н.Г. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2020.- 398 с.: ил.
2. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: Кнорус, 2020.- 248 с.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2018. – 348 с.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.
7. 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. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
9. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

13. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.

14. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

15. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

18. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8

Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
9. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности

пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

12. 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].

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. 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

15. 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»].

16. 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.

17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.:

Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

Интернет ресурсы

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН



**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕРВИСА»
(ГПОУ ТО «ТКПТС»)
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПРИКЛАДНЫХ
КВАЛИФИКАЦИЙ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

Тула, 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Разработчик:

Королёва Т.Н., методист МЦПК

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является частью программы профессионального обучения по профессии рабочего «Повар 4 разряда» и разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки по профессии «Повар» образовательными учреждениями дополнительного профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию дополнительной профессиональной образовательной программы по данной специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» направлено на достижение *цели:*

- освоение и расширение знаний обучающихся о микробиологии, санитарии и гигиены на предприятиях пищевого производства;
- подготовка студентов к применению знаний основ микробиологии, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности на рабочем месте.

В результате овладения программы учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» обучающийся должен обладать *общими компетенциями*:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» обучающийся должен обладать *профессиональными компетенциями*:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Вид учебной работы	Количество часов
Общая трудоемкость, в акад. час.	8
Работа обучающегося в СДО (всего)	8
в том числе:	
лекции	6
практические занятия и/или тестирование	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Понятие о микроорганизмах. Размножение микробов. Морфология микробов. Физиология микробов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5
	Основные понятия и термины микробиологии. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.		
Тема 2. Основы гигиены и санитарии	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.		
Тема 3. Личная гигиена	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11,

работников предприятия общественного питания	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.		ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5
Зачет (тестирование)		2	
Всего		8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие требования:

- персональный компьютер;
- соединение с Интернетом.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник /Л.В. Мармузова. – М.: Академия, 2017.– 304 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник /З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2017.- 404 с
3. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106842>
4. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо

/ Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. — 2-е изд., стер. — Москва: Академия, 2018. — 352 с.

2. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

3. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

4. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

5. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601> (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>уметь:</i> • соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; • определять источники микробиологического загрязнения; • производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, • обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; • готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; • проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. <i>знать:</i> • основные понятия и термины микробиологии; • основные группы микроорганизмов, • микробиология основных пищевых продуктов; • правила личной гигиены работников организации питания; • классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Формы контроля обучения: - тестовые задания; - практические задания. Методы оценки результатов обучения: -мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка Методы контроля направлены на: - проверку умения учащихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; – осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий.

• правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; • основные пищевые инфекции и пищевые отравления; • возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; • методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.	
---	--



**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕРВИСА»
(ГПОУ ТО «ТКПТС»)
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПРИКЛАДНЫХ
КВАЛИФИКАЦИЙ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

Тула, 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Разработчик:

Королёва Т.Н., методист МЦПК

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физиология питания»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания» является частью программы профессионального обучения по профессии рабочего «Повар 4 разряда» и разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки по профессии «Повар» образовательными учреждениями дополнительного профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию дополнительной профессиональной образовательной программы по данной специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины «Физиология питания» направлено на достижение *цели*:

- освоение и расширение знаний обучающихся о физиологии питания;
- применение полученных знаний, умений и навыков для организации рационального осуществления профессиональной деятельности, выполнения профессиональных задач, понимания сущности и социальной значимости своей профессии.

В результате овладения программы учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

знать:

- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

В результате освоения учебной дисциплины «Физиология питания» обучающийся должен обладать *общими компетенциями*:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины «Физиология питания» обучающийся должен обладать *профессиональными компетенциями*:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы «Физиология питания»

Вид учебной работы	Количество часов
Общая трудоемкость, в акад. час.	8
Работа обучающегося в СДО (всего)	8
в том числе:	
лекции	6
практические занятия и/или тестирование	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.		
Тема 2. Физиология пищеварения. Обмен веществ.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.		
Тема 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
Зачет (тестирование)		2	
Всего			8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие требования:

- персональный компьютер;
- соединение с Интернетом.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник /З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2017.- 404 с
2. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.

Интернет ресурсы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseoves.ru
7. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
8. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
9. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>уметь:</i> • проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; • рассчитывать энергетическую ценность блюд; • рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; • составлять рационы питания для различных категорий потребителей. <i>знать:</i> • пищевые вещества и их значение для организма человека; • суточную норму потребности человека в питательных веществах; • основные процессы обмена веществ в организме; • суточный расход энергии; • состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; • физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; • усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; • нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; • назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; • методики составления рационов питания.	Формы контроля обучения: - тестовые задания; - практические задания. Методы оценки результатов обучения: -мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка Методы контроля направлены на: - проверку умения учащихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; – осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий.



**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕРВИСА»
(ГПОУ ТО «ТКПТС»)
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПРИКЛАДНЫХ
КВАЛИФИКАЦИЙ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Тула, 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Разработчик:

Королёва Т.Н., методист МЦПК

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» является частью программы профессионального обучения по профессии рабочего «Повар 4 разряда» и разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки по профессии «Повар» образовательными учреждениями дополнительного профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию дополнительной профессиональной образовательной программы по данной специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» направлено на достижение *цели*:

- освоение знаний о современных понятиях, сущности и методах товароведения продовольственных товаров, об основополагающих и обобщенных товароведных характеристиках товаров, свойствах их обуславливающих; о показателях качества и оценке; о структуре ассортимента; о факторах формирования и сохранения качества товаров; о создании потребительских предпочтений, идентификации, а также методах обеспечения конкурентоспособности, основах законодательства и формах

ответственности за производство и реализацию фальсифицированных товаров;

- овладение умениями применять методы товароведения продовольственных товаров в своей профессиональной деятельности, идентификации, оценки качества продовольственных товаров, развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного выбора методов товароведения продовольственных товаров при различных видах профессиональной деятельности, критического осмысления полученных из различных источников данных;

- применение полученных знаний, умений и навыков для организации рационального осуществления профессиональной деятельности, выполнения профессиональных задач, понимания сущности и социальной значимости своей профессии.

В результате овладения программы учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» обучающийся должен обладать *общими компетенциями*:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» обучающийся должен обладать *профессиональными компетенциями*:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы «Основы товароведения продовольственных товаров»

Вид учебной работы	Количество часов
Общая трудоемкость, в акад. час.	8
Работа обучающегося в СДО (всего)	8
в том числе:	
лекции	6
практические занятия и/или тестирование	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5
	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яичных продуктов, кулинарное назначение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение пищевых жиров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
Тема 2. Химический состав продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность		

	пищевых продуктов.		ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 3. Методы определения качества товара. Хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5
	Методы определения качества товара. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения молочных товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров.		
Зачет (тестирование)		2	
Всего		8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие требования:

- персональный компьютер;
- соединение с Интернетом.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник /З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2020. – 320 с.
2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО /О.В. Мотовилов, В.М. Позняковский и др.; под общ. ред. В.М. Позняковского. – СПб: Лань, 2020. – 316 с.: ил.

Дополнительные источники

1. Еремеева, Н. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / Н. В. Еремеева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 252 с. — ISBN 978-5-394-04171-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <tps://e.lanbook.com/book/173996> (дата обращения: 29.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие для Вузов/ Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. —3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. Текст : непосредственный.

Интернет ресурсы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление

- Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
 5. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
 6. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseoveze.ru
 7. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
 8. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototype.ru
 9. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>уметь:</i> • проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; • оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); • оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; • осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. <i>знать:</i> • ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; • виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; • методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; • современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; • виды складских помещений и требования к ним; • правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	Формы контроля обучения: - тестовые задания. Методы оценки результатов обучения: - мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка Методы контроля направлены на: проверку умения учащихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; – осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий.



**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕРВИСА»
(ГПОУ ТО «ТКПТС»)
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПРИКЛАДНЫХ
КВАЛИФИКАЦИЙ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА**

Тула, 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Разработчик:

Королёва Т.Н., методист МЦПК

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью программы профессионального обучения по профессии рабочего «Повар 4 разряда» и разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки по профессии «Повар» образовательными учреждениями дополнительного профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию дополнительной профессиональной образовательной программы по данной специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» направлено на достижение *цели*:

- освоение и расширение знаний обучающихся о техническом оснащении и организации рабочего места;
- подготовка обучающихся к применению технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара.

В результате овладения программы учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся должен обладать *общими компетенциями*:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся должен обладать *профессиональными компетенциями*:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Вид учебной работы	Количество часов
Общая трудоемкость, в акад. час.	8
Работа обучающегося в СДО (всего)	8
в том числе:	
лекции	6
практические занятия и/или тестирование	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Организация рабочего места	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Правила безопасной эксплуатации. Производство. Цех. Производственный участок. Рабочее место.		
Тема 2. Организация работы цехов предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5
	Организация работы овощного цеха. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста. Организация работы мясного цеха. Организация работы птицеполюевого цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов. Микроклимат горячего цеха. Организация работы кулинарного цеха. Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование. Жарочное оборудование. Холодильное оборудование. Холодильные машины. Организация работы раздач. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.		
Зачет (тестирование)		2	
Всего		8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие требования:

- персональный компьютер;
- соединение с Интернетом.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные печатные и/или электронные издания

1. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование: учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106858>
2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>
3. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724>
4. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>
5. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.

6. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
8. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд. — Москва: Академия, 2019. — 240 с.
10. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.
11. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.
13. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.

Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к

персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>уметь:</i> • организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; • определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; • подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации <i>знать:</i> • классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; • принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; • правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; • способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с	Формы контроля обучения: - тестовые задания. Методы оценки результатов обучения: -мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка Методы контроля направлены на: проверку умения учащихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; – осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий.

видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; • правила электробезопасности, пожарной безопасности; • правила охраны труда в организациях питания.	
--	--



**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕРВИСА»
(ГПОУ ТО «ТКПТС»)
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПРИКЛАДНЫХ
КВАЛИФИКАЦИЙ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Тула, 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Разработчик:

Королёва Т.Н., методист МЦПК

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является частью программы профессионального обучения по профессии рабочего «Повар 4 разряда» и разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки по профессии «Повар» образовательными учреждениями дополнительного профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию дополнительной профессиональной образовательной программы по данной специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» направлено на достижение *цели*:

- уметь ориентироваться в общих вопросах основ экономики предприятий общественного питания; определять потребность в материальных и трудовых ресурсах; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.

В результате овладения программы учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
- оформлять бизнес-план;
- рассчитывать размеры выплат по кредитам.

знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы
- основы предпринимательской деятельности;
- основы финансовой грамотности;
- правила разработки бизнес-планов;
- порядок выстраивания презентации;
- виды кредитных банковских продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» обучающийся должен обладать *общими компетенциями*:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Вид учебной работы	Количество часов
Общая трудоемкость, в акад. час.	10
Работа обучающегося в СДО (всего)	10
в том числе:	
лекции	6
практические занятия и/или тестирование	4
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	3	ОК 1-11
	Понятие экономики и права. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Закон спроса и предложения. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. Сущность предпринимательства, его виды. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.	2	
	в том числе практических занятий	1	
	Изучение ГОСТ Р 51705.1-2001. Описание характеристики принципов разработки системы ХАССП.		
Тема 2. Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11
	Качество пищевых продуктов. Безопасность пищевых продуктов. Нормативные документы. Производственный контроль.		
Тема 3. Правовая основа регулирования отношений в сфере общественного питания	Содержание учебного материала	3	ОК 1-11
	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора.	2	

	Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников.		
	в том числе практических занятий	1	
	Решение ситуационных задач. Отношения между организацией общественного питания и потребителем.		
Зачет (тестирование)		2	
Всего		10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие требования:

- персональный компьютер;
- соединение с Интернетом.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).
2. Грибов В.Д. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности: учебное пособие для профессии «Повар, кондитер» / В.Д. Грибов. – М.: Кнорус, 2021. –186 с.

Дополнительные источники

- 1.Трудовой кодекс Российской Федерации.
- 2.Налоговый кодекс Российской Федерации.
- 3.Кодекс РФ об административных правонарушениях

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>уметь:</i> • проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; • ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; • определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; • применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; • применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; • защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. • выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; • презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; • оформлять бизнес-план; • рассчитывать размеры выплат по кредитам. <i>знать:</i> • принципы рыночной экономики; • организационно-правовые формы организаций; • основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; • способы ресурсосбережения в организации; • понятие, виды предпринимательства;	Формы контроля обучения: - тестовые задания; - практические задания. Методы оценки результатов обучения: - мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка Методы контроля направлены на: - проверку умения учащихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; – осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий.

• виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; • нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; • основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; • формы и системы оплаты труда; • механизм формирования заработной платы; • виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы • основы предпринимательской деятельности; • основы финансовой грамотности; • правила разработки бизнес-планов; • порядок выстраивания презентации; • виды кредитных банковских продуктов.	
---	--



**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕРВИСА»
(ГПОУ ТО «ТКПТС»)
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПРИКЛАДНЫХ
КВАЛИФИКАЦИЙ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОХРАНА И БЕЗОПАСНОСТЬ ТРУДА**

Тула, 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Разработчик:

Королёва Т.Н., методист МЦПК

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Охрана и безопасность труда»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана и безопасность труда» является частью программы профессионального обучения по профессии рабочего «Повар 4 разряда» и разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки по профессии «Повар» образовательными учреждениями дополнительного профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию дополнительной профессиональной образовательной программы по данной специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины «Охрана и безопасность труда» направлено на достижение *цели*:

4. освоение и расширение знаний об основах охраны труда, основах управления охраной труда в организации, о социальной защите пострадавших от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний, формирование компетенций по использованию безопасных методов и средств труда и знакомство с основными требованиями охраны труда в профессиональной деятельности.

В результате овладения программы учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения учебной дисциплины «Охрана и безопасность труда» обучающийся должен обладать *общими компетенциями*:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы «Охрана и безопасность труда»

Вид учебной работы	Количество часов
Общая трудоемкость, в акад. час.	8
Работа обучающегося в СДО (всего)	8
в том числе:	
лекции	6
практические занятия и/или тестирование	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Понятие охраны труда. Правовая основа охраны труда	Содержание учебного материала	1	ОК 1-11
	Основные понятия в области охраны труда. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации. Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.		
Тема 2. Права и обязанности работника по соблюдению норм и правил охраны труда	Содержание учебного материала	1	ОК 1-11
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.		
Тема 3. Опасные и вредные производственные факторы и меры защиты от них	Содержание учебного материала	1	ОК 1-11
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.		

	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.		
Тема 4. Средства индивидуальной защиты. Расследование и учет несчастных случаев на производстве	Содержание учебного материала	1	ОК 1-11
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Средства индивидуальной защиты. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.		
Тема 5. Электробезопасность. Пожарная безопасность.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Защита от поражения электрическим током. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь.		
Зачет (тестирование)		2	
Всего			8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие требования:

- персональный компьютер;
- соединение с Интернетом.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные печатные и электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2022. – 320 с.
3. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда: учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-

5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

1. Бурашников Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: учебник /Ю.М. Бурашников. – М.: Дашков и К*, 2016.- 520 с.
2. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
3. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
4. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Иванов А.А. Открытый урок Электробезопасность на предприятии общественного питания. 2016. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>уметь:</i> • выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; • использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; • участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; • проводить вводный инструктаж помощника повара, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; • вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. <i>знать:</i> • законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; • обязанности работников в области охраны труда;	Формы контроля обучения: - тестовые задания. Методы оценки результатов обучения: -мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка Методы контроля направлены на: - проверку умения учащихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; – осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий.

• фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; • возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); • порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; • порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	
---	--



**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕРВИСА»
(ГПОУ ТО «ТКПТС»)
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПРИКЛАДНЫХ
КВАЛИФИКАЦИЙ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ**

Тула, 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Разработчик:

Королёва Т.Н., методист МЦПК

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Управление структурным подразделением»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Управление структурным подразделением» является частью программы профессионального обучения по профессии рабочего «Повар 5 разряда» и разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки по профессии «Повар» образовательными учреждениями дополнительного профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию дополнительной профессиональной образовательной программы по данной специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины «Управление структурным подразделением» направлено на достижение *цели*:

- освоение и расширение знаний о планировании основных показателей производства, об организации работы трудового коллектива, о документационном обеспечении управления.

В результате овладения программы учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- проводить обучение помощника повара на рабочем месте;
- оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения.
- использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептов.

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- принципы ХАССП в организациях общественного питания;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

В результате освоения учебной дисциплины «Управление структурным подразделением» обучающийся должен обладать *общими компетенциями*:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы «Управление структурным подразделением»

Вид учебной работы	Количество часов
Общая трудоемкость, в акад. час.	30
Работа обучающегося в СДО (всего)	30
в том числе:	
лекции	20
практические занятия и/или тестирование	10
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Участие в планировании основных показателей производства	Содержание учебного материала	8	ОК 1-11
	Основные показатели производства. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Классификация ПОП. Планирование деятельности предприятия общественного питания. Финансовый анализ. Виды планирования. Методы планирования. Производственная мощность предприятия. Показатели эффективности предприятия. Затраты производства и их факторы. Рентабельность предприятия.		
Тема 2. Планирование и выполнение работ исполнителями	Содержание учебного материала	4	ОК 1-11
	Организация работы основных производственных цехов. Организация труда персонала на производстве. Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Расчет численности производственных работников. Аттестация рабочих мест. Рационализация режимов труда и отдыха. Нормирование труда.		
Тема 3. Организация работы трудового коллектива	Содержание учебного материала	4	ОК 1-11
	Организация работы в бригадах (командах). Оценка результатов труда работников. Правовое положение работника в организации. Приемы повышения эффективности общения в команде. Обучение персонала на рабочем месте. Наставничество.		
Тема 4. Документационное обеспечение управления	Содержание учебного материала	12	ОК 1-11
	Понятие и назначение документа. Виды документов. Процесс делопроизводства. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания. Формы первичной учетной документации.	4	
	в том числе практических занятий	8	
	Решение практических задач. Заполнение бланка акта на отпуск питания сотрудникам организации. Оформление требования в кладовую и накладную на получение товара датой текущего дня.		
Зачет (тестирование)		2	
Всего		30	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие требования:

- персональный компьютер;
- соединение с Интернетом.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные печатные и электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации.

2. Басовский Л.Е. Маркетинг: курс лекций / Л.Е. Басовский. – М.: ИНФРА-М, 2008. – 224 с.

3. Бронникова Т.С. Маркетинг: теория, методика, практика: учеб. пособие / Т.С.Бронникова – М.: КноРус, 2010. – 208 с.

4. Веснин В.Р. Основы менеджмента: учебник / В.Р.Веснин – М.: Проспект, 2011. – 320 с.

5. Дорофеев В.Д. Менеджмент: учеб. пособие для высш. учеб. заведений /В.Д.Дорофеев, А.Н. Шмелева, Н.Ю. Шестопап . – М.: ИНФРА-М, 2010. – 440 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2010. – 320 с.

7. Казначевская Г.Б. Экономическая теория: учебник для сред. проф. образования / Г.Б. Казначевская. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 346 с.

8. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2008.- 552 с.

9. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред.

проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

10. Подольский В.И. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебник для сред. проф. учеб. заведений / В.И.Подольский, О.М.Бурдюгова. – М.: Академия, 2004. – 304 с.

11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 398 с.

12. Сахон А.П. Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания): учеб. пособие / А.П. Сахон, Э.Ф. Софронова, Г.И. Невольникова, Н.В. Климова.– М.: Деловая литература, 2003.- 520 с.

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.

14. 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.

15. Трудовое право России: учебник для высш. учеб. заведений / Под общ. ред. Ю.П. Орловского, А.Ф. Нуртдиновой. - М.: Инфра-М, 2008. – 608 с.

16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2010.- 432 с.

17. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие для нач. проф. образования / Т.И. Шестакова. – 4-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.- 352 с.

Дополнительная литература

1. Амосова В.В. Экономическая теория: учебник для высш. учеб. заведений / В.В. Амосова, Г.М. Гукасян, Г.А. Маховикова. – М.: Эксмо, 2008. – 608 с.

2. Голубева Т.М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

3. Журналы: "Питание и общество", "Ресторанный бизнес", "Ресторан", "Ресторанные ведомости", "Ресторатор".

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Система Консультант Плюс. - <http://www.consultant.ru/>

2. <http://www.restoran.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>уметь:</i> • прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • проводить обучение помощника повара на рабочем месте; • оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения. • использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептов. <i>знать:</i> • нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; • правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения; • технологии наставничества и обучения на рабочих местах; • принципы ХАССП в организациях	Формы контроля обучения: - тестовые задания. Методы оценки результатов обучения: -мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка Методы контроля направлены на: - проверку умения учащихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; – осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий.

общественного питания; • требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.	
---	--



**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕРВИСА»
(ГПОУ ТО «ТКПТС»)
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПРИКЛАДНЫХ
КВАЛИФИКАЦИЙ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ТРЕБУЮЩИХ ОСОБО СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ОБРАБОТКИ, НАЦИОНАЛЬНЫХ, ФИРМЕННЫХ БЛЮД И БЛЮД
ИНОСТРАННЫХ КУХОНЬ**

Тула, 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 09 марта 2022 года № 113н), Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51 (утвержденного постановлением Министерством труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30), федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569).

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Разработчик:

Королёва Т.Н., методист МЦПК

СОДЕРЖАНИЕ

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки, национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки, национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь» является частью программы профессионального обучения по профессии рабочего «Повар 6 разряда» и разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569), Профессиональным стандартом 33.011 Повар (утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 09 марта 2022 года № 113н), Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск 51 (утвержденным постановлением Министерством труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки по профессии «Повар» образовательными учреждениями дополнительного профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию дополнительной профессиональной образовательной программы по данной специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки, национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь» направлено на достижение *цели*:

- достижение уровня профессиональных компетенций повара 6 разряда, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности.

В результате овладения программы учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- разрабатывать график работы членов бригады поваров;
- проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров;
- распределять задания между работниками бригады поваров;
- определять потребность в обучении работников бригады поваров;
- использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания;
- производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий.

знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий;
- особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь;

- характеристику диет;
- блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам;
- изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах;
- правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд;
- правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.;
- способы устранения пороков в готовой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки, национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь» обучающийся должен обладать *общими компетенциями*:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки, национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь»

Вид учебной работы	Количество часов
Общая трудоемкость, в акад. час.	72
Работа обучающегося в СДО (всего)	72
в том числе:	
лекции	32
практические занятия и/или тестирование	40
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Содержание учебного материала	16	ОК 1-11
	Инновации в производстве. Инновационные методы обработки продукции. Технология Sous Vide, фудпейринг, арт-визаж, метод обработки Cook&Chill, пакоджеттинг, нитро технологии, технология интенсивного охлаждения и шоковой заморозки, фламбирование, конфи, эмульсификация, смокинг, сферификация, молекулярная кулинария, фьюжн.	8	
	в том числе практических занятий	8	
	Составление технологической схемы приготовления блюд по традиционной технологии и с применением инновационных методов.		
Тема 2. Виды термической обработки. Основные и современные методы	Содержание учебного материала	4	ОК 1-11
	Основные виды термической обработки пищи. Влияние термической обработки на пищевую ценность продуктов. Выбор метода термической обработки. Факторы, влияющие на выбор метода термической обработки.	4	
Тема 3. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки	Содержание учебного материала	16	ОК 1-11
	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки. Рецепты. Порционирование, оформление и раздача заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь, изделий и готовых блюд для выставок-продаж.	8	
	в том числе практических занятий	8	
	Составление праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.		
Тема 4. Особенности приготовления национальных блюд	Содержание учебного материала	16	ОК 1-11
	Особенности пищи и питания русского народа. Национальные особенности питания народов Западной Европы. Традиции питания населения стран Азии.	8	
	в том числе практических занятий	8	
	Составление технологических карт для приготовления национальных блюд.		
Тема 5. Авторская кухня	Содержание учебного материала	18	ОК 1-11

	Технология разработки авторского блюда. Техничко-технологическая карта (ТТК) для авторских блюд.	8	
	в том числе практических занятий	10	
	Разработка технико-технологической карты авторского блюда.		
Зачет (тестирование)		2	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие требования:

- персональный компьютер;
- соединение с Интернетом.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.
5. 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. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
8. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
10. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.
11. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.
12. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.
13. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.
14. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
15. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.
16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
18. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

19. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

20. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

21. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

22. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

23. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

24. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

25. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-

5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

26. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

27. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

4. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 – 01 – 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 11 с.

10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.

11. 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.: Стандартиформ, 2014. — III, 10 с.

12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

13. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

14. 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].

15. 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.

16. 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

17. 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»].

18. 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.

19. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>уметь:</i> • разрабатывать график работы членов бригады поваров; • проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров; • распределять задания между работниками бригады поваров; • определять потребность в обучении работников бригады поваров; • использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания; • производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте; • готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий. <i>знать:</i> • рецептуры, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; • особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; • характеристику диет; • блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам; • изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; • правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд; • правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.; • способы устранения пороков в готовой продукции.	Формы контроля обучения: - тестовые задания; - практические задания. Методы оценки результатов обучения: - мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка Методы контроля направлены на: - проверку умения учащихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; – осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий.



**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕРВИСА»
(ГПОУ ТО «ТКПТС»)
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПРИКЛАДНЫХ
КВАЛИФИКАЦИЙ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПРАКТИКУМ ПО ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Тула, 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 09 марта 2022 года № 113н), Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51 (утвержденного постановлением Министерством труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30), федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Разработчик:

Королёва Т.Н., методист МЦПК

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Практикум по основной программе профессионального обучения»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Практикум по основной программе профессионального обучения» является частью программы профессионального обучения по профессии рабочего «Повар 6 разряда» и разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1569, Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 09 марта 2022 года № 113н), Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51 (утвержденного постановлением Министерством труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки по профессии «Повар» образовательными учреждениями дополнительного профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию дополнительной профессиональной образовательной программы по данной специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины «Практикум по основной программе профессионального обучения» направлено на достижение *цели*:

- достижение уровня профессиональных компетенций повара 6 разряда, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности.

Характеристика работ Повара 6 разряда согласно Единому тарифно-квалификационному справочнику (ЕТКС): Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенка заливного или фаршированного; паштета из печени; кнелей рыбных в желе; рыбы заливной, фаршированной; мяса, субпродуктов, фрикаделек из телятины заливных в вегетарианском желе; мясного сыра; бульонов с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками; ухи из различных пород рыб; ботвиньи, окрошки овощной, мясной, с дичью; блюд из рыбы, мяса, запеченных отдельными порциями в различных соусах; мясного пюре, суфле, пудингов, рулетов, котлет натуральных или фаршированных из кур или дичи; яично-масляных соусов, масляных смесей, соуса-майонеза с различными вкусовыми и ароматическими добавками; железированных кремов, муссов, самбуков, сладких соусов, фруктов и ягод в сиропе, с взбитыми сливками на сахаре; воздушных пирогов, суфле, десертного мороженого, парфе, горячих напитков и др. Порционирование, оформление и раздача заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь, изделий и готовых блюд для выставок-продаж.

В результате изучения программы учебной дисциплины обучающийся должен освоить основные виды деятельности и соответствующие им общие компетенции и профессиональные компетенции:

Перечень *общих* компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с

	учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения программы учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета;
- прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов;
- составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания;
- производить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания;
- разрабатывать график работы членов бригады поваров;
- проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров;
- распределять задания между работниками бригады поваров;
- определять потребность в обучении работников бригады поваров;
- использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания;
- производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте;

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий;
- производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров;
- пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов;
- использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий;
- выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров.

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных;
- условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря;
- товароведение в организации питания;
- принципы ХАССП в организациях общественного питания;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;
- современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения;
 - методы органолептического анализа;
 - инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных;
 - теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы;
 - методы разрешения конфликтных ситуаций;
 - правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля;
 - технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения;
 - технологии управления персоналом;
 - технологии управления изменениями в организации.
- владеть трудовыми действиями:*
- проведение инвентаризации кухни организации питания;
 - организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря;
 - оценка потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров;
 - разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров;
 - координация выполнения заданий работниками кухни организации питания;
 - координация работы кухни с другими подразделениями организации питания;
 - подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре;
- разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных;
- формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы «Практикум по основной программе профессионального обучения»

Вид учебной работы	Количество часов
Общая трудоемкость, в акад. час.	82
Работа обучающегося в СДО (всего)	82
в том числе:	
лекции	-
практические занятия и/или тестирование	82
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки	Содержание учебного материала	40	ОК 1-11
	в том числе практических занятий		
	Организация рабочего места повара по приготовлению блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенка заливного или фаршированного; паштета из печени; кнелей рыбных в желе; рыбы заливной, фаршированной; мяса, субпродуктов, фрикаделек из телятины заливных в вегетарианском желе; мясного сыра; бульонов с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками; ухи из различных пород рыб; ботвиньи, окрошки овощной, мясной, с дичью; блюд из рыбы, мяса, запеченных отдельными порциями в различных соусах; мясного пюре, суфле, пудингов, рулетов, котлет натуральных или фаршированных из кур или дичи; яично-масляных соусов, масляных смесей, соуса-майонеза с различными вкусовыми и ароматическими добавками; желированных кремов, муссов, самбуков, сладких соусов, фруктов и ягод в сиропе, с взбитыми сливками на сахаре; воздушных пирогов, суфле, десертного мороженого, парфе, горячих напитков и др.		
Тема 2. Приготовление национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь	Содержание учебного материала	16	ОК 1-11
	в том числе практических занятий		
	Приготовление блюд европейской кухни (итальянской, немецкой, французской и др.). Приготовление блюд азиатской кухни (китайской и др.). Приготовление блюд молекулярной кухни.		
Тема 3. Порционирование, оформление и подача	Содержание учебного материала	16	ОК 1-11
	в том числе практических занятий		
	Приготовление авторских (фирменных) блюд. Порционирование, оформление и подача заказных, фирменных и диетических блюд.		

заказных, фирменных и диетических блюд			
Тема 4. Составление праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся	Содержание учебного материала	8	ОК 1-11
	в том числе практических занятий		
	Разработка праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.		
Дифференцированный зачет (тестирование)		2	
Всего		82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие требования:

- персональный компьютер;
- соединение с Интернетом.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфимова Н.Г. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2020.- 398 с.: ил.
2. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: Кнорус, 2020.- 248 с.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2018. – 348 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.
7. 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. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
9. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

13. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.

14. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

15. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

18. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8

Дополнительные источники

19. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

20. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 – 01 – 01. — М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

21. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

22. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

23. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

24. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

25. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод

органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

26. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.

27. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

28. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

29. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].

30. 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].

31. 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.

32. 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

33. 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»].

34. 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.

35. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

36. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

Интернет ресурсы

10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А.

Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст :

электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе выполнения практических заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>уметь:</i> - формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета; - прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов; - составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания; - производить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания; - разрабатывать график работы членов бригады поваров; - проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров; - распределять задания между работниками бригады поваров; - определять потребность в обучении работников бригады поваров; - использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания; - производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте; - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий; - производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров; - пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов; - использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий; - выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения;	Формы контроля обучения: - задания для практических занятий. Методы оценки результатов обучения: - мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка Методы контроля направлены на: - проверку умения учащихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; – осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий.

- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров.

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных;

- условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

- нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;

- правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря;

- товароведение в организации питания;

- принципы ХАССП в организациях общественного питания;

- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;

- современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения;

- методы органолептического анализа;

- инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных;

- теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы;

- методы разрешения конфликтных ситуаций;

- правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля;

- технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения;

- технологии управления персоналом;

- технологии управления изменениями в организации.

владеть трудовыми действиями:

- проведение инвентаризации кухни организации питания;

- организация приема, хранения и

использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря; - оценка потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров; - разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров; - координация выполнения заданий работниками кухни организации питания; - координация работы кухни с другими подразделениями организации питания; - подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий; - контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре; - разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных; - формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период.	
--	--

8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Примерные вопросы квалификационного экзамена (теоретическая часть)

ИТОГОВЫЙ ТЕСТ

1. Какой документ составляется на фирменное блюдо?

- а) опись
- +б) технико-технологическая карта
- в) накладная

2. Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:

- +а) бутерброды, салаты, заливные блюда
- б) салаты, напитки, заливные блюда
- в) бутерброды, супы, салаты
- г) соусы, салаты, напитки

3. Входной контроль качества заключается:

- +а) контроль поступающего сырья
- б) контроль организации рабочего места
- в) контроль организации технологического процесса
- г) проверка оснащенности

4. Как приготовить хлебную панировку для шницеля по – столичному

- а) натереть на терке
- +б) нарезать соломкой
- в) не имеет значение

5. К сложным холодным закускам относятся:

- а) закуски из моллюсков, ассорти мясное или рыбное
- б) мини запеканки, винегреты, террины
- +в) мини запеканки, закуски на шпажке, террины
- г) ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски

6. Что из перечисленного относится к внутренней среде предприятия:

- а) потребители продукции;
- б) органы власти;

+в) средства производства;

г) поставщики ресурсов

7. Это наиболее популярные закуски французской кухни, их подают не только как закуску, но и как легкое основное блюдо:

+а) рулеты (террины)

б) салаты

в) паштеты

г) муссы

8. Ингредиенты сложной холодной закуски «Матрешки»:

а) помидоры, печень, масло

б) яйцо, мясо жаренное, перец сладкий

+в) яйцо, перец сладкий, икра черная

г) икра черная, рыба, печень

9. На сколько грамм высчитывается калорийность блюда

+а) 100

б) 1000

в) нет правильного ответа

10. Ингредиенты сложной холодной закуски куриный рулет:

а) курица, картофель, морковь

б) капуста, курица, лук

в) чернослив, капуста, сыр

+г) курица, сыр, чернослив.

11. Сколько опытов проводят при разработке авторских соусов

а) 1

б) 2

+в) 3

г) 5

12. Кому предоставляется право личного бракеража пищи?

а) молодым поварам;

б) поварам с большим трудовым стажем;

+в) квалифицированным поварам;

г) заведующему производством.

13. Назовите варианты оформления сложных холодных закусок:

а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы

б) паприка, соусы, икра

в) икра, сахарная пудра, соусы

+г) соусы, карвинг из овощей, зелень

14. Лук для лукового супа

а) припускают

б) жарят

+в) пассеруют

15. Как называется сложный соус который носит название местности во Франции:

а) майонез

б) кетчуп

в) вустерский

+г) провансаль

16. Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному:

а) соус винегрет

+б) майонез

в) вустерский

г) маринад овощной

17. Назовите ассортимент сложных холодных блюд:

а) мясо заливное, паштет, бутерброд

б) рыба заливная, канапе, яйцо фаршированное

+в) мясо заливное, паштет, рулет

г) сырные шарики, рулет, паштет

18. В каком из напитков разогревают чернослив для приготовления фаршированного куриного филе

а) в коньяке

б) в ликере

+в) в вине

19. Назовите ассортимент сложных холодных блюд из птицы:

а) паштет из курицы, чахохбили, рагу

б) цыпленок табака, медальоны из грудки, паштет из курицы

в) котлеты пожарские, паштет из курицы, птица по столичному

+г) паштет из курицы, галантин, медальоны из грудки

20. На какой объем соуса составляется акт контрольной проработки авторского соуса

а) на 5 литров

+б) на 3 литра

в) на 10 литров

21. Рыбу кольбер жарят

+а) во фритюре

б) основным способом

в) на открытом огне

22. Ингредиенты для приготовления мусса их сёмги:

а) маслины, сыр, помидоры, сёмга

б) яйца, сыр, колбаса, сёмга

в) ветчина, сёмга, сливки, сыр

+г) мини тарталетки, сёмга, яйца, помидоры

23. Этим закускам придается форма буханки хлеба. В разрезе они могут иметь форму треугольную, полукруглую и трапециевидную:

+а) рулеты (террины)

б) карпаччо

в) паштеты

г) муссы

24. Чтобы у готового блюда не появился металлический вкус вино кипятят, в посуде:

а) алюминиевой

- б) чугунной
- +в) эмалированной
- г) железной

25. Пикантные профитролы готовят из теста:

- +а) заварного
- б) песочного
- в) бисквитного
- г) слоеного

26. В сложных холодных блюдах паштеты при выпечки образующееся пространство между начинкой и тестом заполняют:

- а) сиропом
- б) бульоном
- в) маслом
- +г) желе

27. Как определяют степень термического окисления фритюрного жира?

- +а) колориметрированием;
- б) рефрактометрированием;
- в) нефелометрированием;
- г) йодометрией.

28. Какая страна является родоначальницей соусов?

- +а) Франция
- б) Италия
- в) Россия

29. Когда записываются результаты бракеража в бракеражный журнал?

- +а) до начала реализации изделий;
- б) во время реализации изделий;
- в) после реализации изделий;
- г) не записываются.

30. Низкотемпературное медленное приготовление десертов

- +а) су-вид

- б) в вакууме
- в) в термомиксере
- г) фламбе

ЗАДАНИЕ для квалификационного экзамена (практическая часть)

Для прохождения практического обучения Вам необходимо выбрать один вариант и выполнить задания, указанные в нем.

Для отчета необходимо выполнить поэтапный фотоотчет приготовления блюд (непосредственно с обучающимся в кадре). Фотоотчет загружается в систему в виде файла в формате Microsoft Word или Microsoft Office PowerPoint. Каждое задание оформляется одним отдельным документом в соответствии с наименованием тем.

Вариант 1

Задание 1. Приготовление особо сложных блюд – рыба заливная или фаршированная.

Документ (презентация) должна содержать фото организации рабочего места (с учетом санитарии и гигиены), сырья, поэтапного процесса приготовления блюда и общий вид готового блюда в соответствии с требованиями подачи и оформления (непосредственно с обучающимся в кадре).

Редактирование фотографий любыми редакторами запрещено.

Задание 2. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.

№ 1. Управление выполняет 5 функций: планирование, регулирование, организацию, учет, контроль и анализ. Данные функции выполняет и каждый руководитель, в зависимости от участка и масштаба работы.

Постановка задачи.

Перечислите и проанализируйте функции руководителя в соответствии с областью деятельности. Данные занести в таблицу:

Функции	Область деятельности
1. Планирование	1. Предприятие в целом: планируется план

	товарооборота и т.д. 2.Для производства: планируется расширение ассортимента продукции И т.д.
2. Регулирование	

№ 2. Заполнить таблицу работников структурного подразделения, указать обязанности.

Должность	Обязанности	Подчинение

№ 3. Составить схему стимулирования труда.

Вариант 2

Задание 1. Приготовление особо сложных блюд – мясной сыр (фромаж).

Документ (презентация) должна содержать фото организации рабочего места (с учетом санитарии и гигиены), сырья, поэтапного процесса приготовления блюда и общий вид готового блюда в соответствии с требованиями подачи и оформления (непосредственно с обучающимся в кадре).

Редактирование фотографий любыми редакторами запрещено.

Задание 2.

№ 1. Дать характеристику предприятия (наименование, тип, ассортимент, режим работы) (предприятие необходимо выбрать произвольно).

№ 2. Заполнить таблицу работников структурного подразделения по категориям, указать обязанности.

Категория	Должность	Обязанности	Подчинение

Вариант 3

Задание 1. Приготовление особо сложных блюд – котлеты натуральные или фаршированные из кур или дичи.

Документ (презентация) должна содержать фото организации рабочего места (с учетом санитарии и гигиены), сырья, поэтапного процесса приготовления блюда и общий вид готового блюда в соответствии с требованиями подачи и оформления (непосредственно с обучающимся в кадре).

Редактирование фотографий любыми редакторами запрещено.

Задание 2. Составьте план-меню, которое является производственной программой предприятия. Соотношение ассортимента в каждой группе блюд определяется спросом потребителей. Заполните таблицу 1 на основании спроса и предложения предприятия.

Таблица 1 – План-меню

Выход, гр	№ по Сборнику рецептур, ТТК	Наименование блюд	Кол-во блюд	Ответственный за приготовление (повар)
1	2	3	4	5

Приемы пищи	Количество наименований блюд и напитков в дневном меню					
	Холодные	Супы	Вторые горячие	Горяч. напитки	Слад-кие	Х/бул. и конд изд.
Для общедоступных столовых						
Завтрак	3	-	2	2	2	4
Обед	4	3	6	3	3	5
Ужин	3	1	4	2	1	3
Общее кол-во в дневном меню	4	3	6	2	3	5

В бланке меню ассортимент закусок и напитков излагается в соответствии с порядком их подачи и потребления:

1) холодные блюда и закуски: рыбная гастрономия — холодные рыбные блюда; мясная гастрономия — холодные блюда из мяса и мясопродуктов, холодные блюда из домашней птицы и дичи, салаты и винегреты; сыры, масло сливочное и различные молочные продукты.

2) горячие закуски;

3) супы: прозрачные, заправочные, пюреобразные, холодные;

4) вторые горячие рыбные блюда: рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная запеченная, блюда из котлетной массы;

5) вторые горячие мясные блюда: вареное, жареное и тушеное мясо, блюда из домашней птицы и дичи жаренные и тушеные, блюда из котлетной массы, блюда из субпродуктов;

6) блюда из овощей;

7) блюда из круп, бобовых, макаронных изделий и мучные;

8) блюда из яиц и творога;

9) сладкие блюда;

10) горячие напитки;

11) холодные напитки собственного производства;

12) мучные кулинарные и мучные кондитерские изделия.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 1

Блюдо № 1: _____

1. РЕЦЕПТУРА

Наименование продукта	Расход продукта, г	
	брутто	нетто
Выход		

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Технология приготовления:

Описать технологию приготовления блюда, вставить фото 5-8 шт. процесса приготовления блюда (непосредственно с обучающимся в кадре).

3. ОЦЕНКА БЛЮДА

Требования к качеству:

Внешний вид:

Цвет:

Вкус:

Запах:

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2

Блюдо № 2: _____

1. РЕЦЕПТУРА

Наименование продукта	Расход продукта, г	
	брутто	нетто
Выход		

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Технология приготовления:

Описать технологию приготовления блюда, вставить фото 5-8 шт. процесса приготовления блюда (непосредственно с обучающимся в кадре).

3. ОЦЕНКА БЛЮДА

Требования к качеству:

Внешний вид:

Цвет:

Вкус:

Запах:

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 3

Блюдо № 3: _____

1. РЕЦЕПТУРА

Наименование продукта	Расход продукта, г	
	брутто	нетто
ВЫХОД		

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Технология приготовления:

Описать технологию приготовления блюда, вставить фото 5-8 шт. процесса приготовления блюда (непосредственно с обучающимся в кадре).

3. ОЦЕНКА БЛЮДА

Требования к качеству:

Внешний вид:

Цвет:

Вкус:

Запах: