

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

Е.В. Мошкина

» _____ 2022 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

«Технология продукции и организация общественного питания»

Красноярск 2022

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Сфера услуг предприятий индустрии питания динамично развивается на отечественном и зарубежном рынках, что вызывает необходимость обеспечения отрасли достаточным количеством профессионально подготовленных кадров для внедрения современных технологий производства продукции, организации ее производства и управления.

Программа направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций в области совершенствования ассортиментной политики выпускаемой продукции организации питания; управления качеством продукции с учетом требований безопасности, санитарии и гигиены, охраны труда; организации процесса производства организации питания; управления ресурсами, персоналом, использования специализированных компьютерных программ и технологий организации питания.

1.2. Цель программы

Совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для повышения профессионального уровня в сфере индустрии питания в рамках имеющейся квалификации.

Программа разработана на основе профессионального стандарта 13.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года N 610 н.

Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, получает диплом о профессиональной переподготовке с правом ведения новой профессиональной деятельности в сфере технологии продуктов и организации общественного питания.

Программа является преемственной к основной образовательной программе высшего образования бакалавриата направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

1.3. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Управление текущей деятельностью основного производства организации питания (управляющий производством)» обеспечивает достижение шестого уровня квалификации в соответствии с требованиями профессионального стандарта 13.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года N 610 н.

1.4. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с Профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся).

В соответствии с профессиональным стандартом 33.011 «Повар», утвержденным приказом Минтруда России от 08 сентября 2015 года N 610н для

уровня квалификации 6, программа направлена на формирование и(или) совершенствование следующих трудовых функций:

Д Управление текущей деятельностью основного производства организации питания):

- Д/01.6 Планирование процессов основного производства организации питания.
- Д/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питания.

1.5. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели будут обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

РО1. Оценивать факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания.

РО2. Планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах.

РО3. Разрабатывать планы и координировать основное производство организации питания по отдельным видам процессов.

РО4. Разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразованию на выпускаемую продукцию организации питания.

РО5. Применять требования охраны труда, санитарии и гигиены, безопасности в процессе основного производства организации питания.

РО6. Применять специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе основного производства организации питания.

1.6. Категория слушателей: повар, заведующий производством, управляющий производством, начальник отдела организации питания.

1.7. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.8. Продолжительность обучения: 256 часов, из них 140 контактных, в том числе стажировка.

1.9. Форма обучения: очно-заочная с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.10. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению)

Программа реализуется дистанционно с использованием сервиса **LMS Odin**.

Для доступа к учебным материалам на платформе **LMS Odin** слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в Интернет.

1.11. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки

Особенности построения программы переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания»:

- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- выполнение комплексных учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанного материала по дисциплинам;
- выполнение итоговой аттестационной работы по выбранной теме;
- использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей;
- применение электронных образовательных ресурсов (дистанционное, электронное обучение и пр.).

В поддержку дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки разработан электронный курс в **LMS Odin** «Технология продукции и организация общественного питания».

1.12. Особенности организации практики/стажировки

Организация стажировки осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499).

Практическая подготовка слушателей осуществляется в виде стажировки в условиях выполнения слушателями определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей программы переподготовки.

Продолжительность стажировки – 20 ч.

Стажировка может быть организована в профильной организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей программы

переподготовки: в профильных организациях, предложенных университетом или в профильных организациях (на своем рабочем месте).

Профильные организации, предназначенные для проведения практической подготовки на основании договора с университетом:

1. Общество с ограниченной ответственностью «ТС Командор», собственное производство кулинарной продукции,
2. ООО «Артель-Кондитер»;
3. ФГАОУ ВО Сибирский федеральный, университет центр студенческого питания.

1.13. Документ об образовании: диплом о переподготовке установленного образца.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма обучения: очно-заочная с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.
Срок обучения: 12 недель.

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы			СРС, ч	Формы контроля
				Лекции	Лаборатор- ные работы	Практические и семинарские занятия		
1.	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36	18	6	-	12	18	зачет
2.	Организация производства продукции организации питания	36	18	6	-	12	18	зачет
3.	Оборудование для основного производства организации питания	36	18	4	-	14	18	зачет
4.	Контроль качества производства блюд, напитков и кулинарных изделий	24	12	4	-	8	12	зачет
5.	Санитария и гигиена производства продукции организации питания	10	6	2	-	4	4	зачет
6.	Охрана труда производства продукции организации питания	10	6	2	-	4	4	зачет
7.	Обеспечение безопасности производства блюд, напитков и кулинарных изделий	36	18	4	-	14	18	зачет
8.	Информационные технологии для основного производства организации питания	20	10	2	-	8	10	зачет

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы			СРС, ч	Формы контроля
				Лекции	Лаборатор- ные работы	Практические и семинарские занятия		
9.	Основы экономики производства продукции организации питания	20	10	4	-	6	10	зачет
	Стажировка	20	20	-	-	20		зачет
	Итоговый контроль	8	4	-	-	4	4	Защита итоговой аттестационной работы
	ИТОГО	256	140	34		106	116	

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Технология продукции и организация общественного питания»

Категория слушателей: повар, заведующий производством, управляющий производством, начальник отдела организации питания.

Срок обучения: 12 недель.

Форма обучения: очно-заочная с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Режим занятий: (4 часа в день).

№ п/п	Наименование модулей (курсов)	Общая трудоемкость, ч.	Всего контактн., ч	Контактные часы			СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Лаборатор- ные работы	Практ. и семинарские занятия		
1	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36	18	6		12	18	PO1, PO3
1.1	Общая характеристика процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	10	6	2		4	4	PO1, PO3
1.2	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	26	12	4		8	14	PO1, PO3
2	Организация производства продукции питания	36	18	6		12	18	PO2, PO3, PO4
2.1	Классификация предприятий питания	4	2	2		—	2	PO2
2.2	Разработка концепции предприятия питания	6	4	2		2	4	PO2
2.3	Организация труда	4	2	—		2	2	PO2
2.4	Меню. Виды меню. Ассортиментная политика	4	2	—		2	2	PO4

№ п/п	Наименование модулей (курсов)	Общая трудоемкость, ч.	Всего контактн., ч	Контактные часы			СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Лаборатор- ные работы	Практ. и семинарские занятия		
2.5	Оперативное планирование производства на предприятиях питания	8	4	–		4	4	PO2
2.6	Организация работы производственных цехов	8	4	2		2	4	PO3
3	Оборудование для основного производства организации питания	36	18	4		14	18	PO1, PO2
3.1	Электромеханическое оборудование	9	5	1		4	4	PO1, PO2
3.2	Тепловое оборудование	9	7	1		6	2	PO1, PO2
3.3	Холодильное оборудование	7	3	1		2	4	PO1, PO2
3.4	Инновационные технологические линии	11	3	1		2	8	PO1
4	Контроль качества производства блюд, напитков и кулинарных изделий	24	12	4		8	12	PO1, PO4
4.1	Регуляторная гильотина или правовое обеспечение производства продукции организации питания	4	2	2		–	2	PO1, PO4
4.2	Методы контроля качества. Технологическая и техническая документация на блюда, напитки и кулинарные изделия	12	6	2		4	6	PO1, PO4
4.3	Технологический контроль производства продукции организации питания	8	4	–		4	4	PO1
5	Санитария и гигиена производства продукции организации питания	10	6	2		4	4	PO5
5.1	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые на предприятиях общественного питания к инженерным системам	4	2	2		–	2	PO5

№ п/п	Наименование модулей (курсов)	Общая трудоемкость, ч.	Всего контактн., ч	Контактные часы			СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Лаборатор- ные работы	Практ. и семинарские занятия		
5.2	Профессиональные моющие и дезинфицирующие средства	6	4	-		4	2	PO5
6	Охрана труда производства продукции организации питания	10	6	2		4	4	PO1, PO5
6.1	Правовые и организационные основы охраны труда	4	-	2		—	2	PO5
6.2	Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	2	2	—		2	-	PO1, PO5
6.3	Пожарная безопасность	2	1	—		1	1	PO5
6.4	Электробезопасность	2	1	—		1	1	PO5
7	Обеспечение безопасности производства блюд, напитков и кулинарных изделий	36	18	4		14	18	PO1, PO2, PO3, PO5
7.1	Программа обязательных предварительных мероприятий организации питания	14	8	2		6	6	PO2, PO5
7.2	Виды опасностей. Идентификация перечня опасностей при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	12	6	2		4	6	PO1, PO5
7.3	Установление перечня критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ, разработка мероприятий по мониторингу ККТ, порядка коррекций ККТ	10	4	—		4	6	PO3, PO5
8	Информационные технологии для основного производства организации питания	20	10	2		8	10	PO6
8.1	Информационные технологии	2	1	1			1	PO6

№ п/п	Наименование модулей (курсов)	Общая трудоемкость, ч.	Всего контактн., ч	Контактные часы			СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Лаборатор- ные работы	Практ. и семинарские занятия		
8.2	Программное обеспечение для основного производства организации питания	18	9	1		8	9	PO6
9	Основы экономики производства продукции организации питания	20	10	4		6	10	PO1, PO2, PO4
9.1	Экономическая модель производства продукции организации питания	6	2	1		1	4	PO1
9.2	Ресурсы производства продукции организации питания: состав, формирование, оценка эффективности использования	8	4	1		3	4	PO2
9.3	Экономические результаты производства продукции организации питания	6	4	2		2	2	PO4
	Стажировка	20	20	–		20	-	PO1–PO6
	Итоговая аттестация	8	4	–		4	4	PO1–PO6
	Итого	256	140	34		106	116	

Календарный учебный график*
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Технология продукции и организация общественного питания»

Наименование модулей (курсов)	Неделя	Объем учебной нагрузки, ч.	Виды занятий (количество часов)							
			Лекция	Практ. и семинарские занятия	Лаб. работа	СРС	Консультация	Контр. работа	Тест	Итоговый контроль
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1–2	36	6	12		18			–	Зачет
Организация производства продукции питания	2–4	36	6	12		18			4	Зачет
Оборудование для основного производства организации питания	4–6	36	4	14		18			–	Зачет
Контроль качества производства блюд, напитков и кулинарных изделий	6–7	24	4	8		12			–	Зачет
Санитария и гигиена производства продукции организации питания	7	10	2	4		4			–	Зачет
Охрана труда производства продукции организации питания	8	10	2	4		4			–	Зачет
Обеспечение безопасности производства блюд, напитков и кулинарных изделий	8–9	36	4	14		18			–	Зачет

Наименование модулей (курсов)	Неделя	Объем учебной нагрузки, ч.	Виды занятий (количество часов)							
			Лекция	Практ. и семинарские занятия	Лаб. работа	СРС	Консультация	Контр. работа	Тест	Итоговый контроль
Информационные технологии для основного производства организации питания	9–10	20	2	8		10			–	Зачет
Основы экономики производства продукции организации питания	10–11	20	4	6		10			–	Зачет
Стажировка	11–12	20	–	20		–			–	Зачет
Итоговая аттестация	12	8	–	4		4			–	Защита итоговой аттестационной работы
Итого		256	34	106		112			4	

**Календарный учебный график составляется для программ профессиональной переподготовки и представляет собой график учебного процесса, устанавливающий последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, стажировок, итоговой аттестации*

II. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Программа предусматривает проведение текущей и итоговой аттестации. Текущая аттестация слушателей проводится на основе оценки активности и участия в дискуссиях в ходе вебинаров, а также качества выполнения заданий в электронном обучающем курсе.

Методические материалы, необходимые для выполнения текущих заданий, представлены в соответствующих элементах электронного обучающего курса и включают описание задания, методические рекомендации по его выполнению, критерии оценивания.

Итоговой аттестационной работой (ИАР) — это самостоятельная письменная итоговая аттестационная работа слушателя, представляющая конкретный результат деятельности в ходе освоения дополнительной профессиональной программы переподготовки.

При выполнении итоговой аттестационной работы и защите слушатели должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные знания, сформированные умения, профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, аргументировать и защищать свою точку зрения.

2.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Аттестация проводится в виде зачета по дисциплинам программы и защиты итоговой аттестационной работы. Основанием для аттестации является письменная работа с устной защитой по выбранной теме.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие учебный план программы, домашние самостоятельные задания в каждой дисциплине.

Итоговая аттестация по программе — защита итоговой аттестационной работы, которая проходит в синхронном формате.

Основная цель итоговой аттестационной работы — выполнить работу, демонстрирующую уровень подготовленности к самостоятельной профессиональной деятельности.

Итоговая аттестационная работа выполняется индивидуально. Тематика итоговых аттестационных работ определяется Университетом. Слушателю предоставляется право выбора темы итоговой аттестационной работы или слушатель может предложить свою тему с обоснованием целесообразности ее разработки. Тематика итоговой работы может быть сформирована руководителями предприятий и организаций, направляющих слушателей на обучение, а также лицом, непосредственно работающим со слушателем (руководителем организации, отдела, цеха и т.п.).

Слушатель предоставляет результат выполненной работы в формате PDF, оформленной в соответствии с методическими рекомендациями и отвечающей требованиям к содержанию итоговой аттестационной работы. Документ прикрепляется в организационный электронный курс программы

профессиональной переподготовки в LMS Odin «Технология продукции и организация общественного питания».

Требования к итоговой аттестационной работе

1. Грамотное и качественное выполнение и доработка практических и самостоятельных заданий, выполняемых по мере прохождения программы и стажировки, которые включены в итоговую аттестационную работу.
2. Полное соблюдение требований к структуре и содержанию итоговой аттестационной работы.
3. Сдача документа в формате pdf с подписями слушателя и руководителя на титульном листе.

Критерии оценивания итоговой аттестационной работы

Критерий	Показатели выполнения	Баллы (мин/макс)
Содержание работы	Обоснована актуальность работы	0/1
	Цель и задачи итоговой аттестационной работы определены и согласованы между собой	0/1
	Показана практическая значимость работы	0/1
	Разработана концепция организации питания	0/1
	Разработана организационно-технологическая структура предприятия питания	0/1
	Разработана технологическая документация на фирменное блюдо	0/1
	Разработаны элементы системы обеспечения безопасности продукции организации питания	0/1
Доклад/защита работы	Выступление соответствует требованиям публичной речи: материал изложен точно, доступно	0/1
	Презентация оформлена в деловом стиле. Информация представлена в виде тезисов, схем, таблиц	0/1
	Получены ответы на вопросы, заданные членами аттестационной комиссии	0/1
Всего		10 баллов

Оценка «отлично» ставится, если слушатель набрал **9–10 баллов**.

Оценка «хорошо» ставится, если слушатель набрал **7–8 баллов**.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если слушатель набрал **5–6 баллов**.

Итоговая аттестационная работа защищается в синхронном формате перед аттестационной комиссией; работа представляется с помощью устного доклада и демонстрации презентации.

Защита итоговой аттестационной работы является обязательной.

Требования к устному докладу в режиме синхронной защиты

1. Приветствие, обращение к членам комиссии и представление (как зовут, кем и где слушатель работает или планирует заниматься), представление руководителя.
2. Тема итоговой аттестационной работы.
3. Актуальность, цель и задачи работы.
4. Анализ результатов работы.
5. Заключение.

Продолжительность выступления — 7–8 минут.

По результатам защиты итоговой работы аттестационная комиссия принимает решение о предоставлении слушателям по результатам освоения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки права заниматься профессиональной деятельностью в сфере технологии продуктов и организации общественного питания и выдаче диплома о профессиональной переподготовке.

III. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РО1. Оценивать факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания	Изучение требований законодательных нормативных документов, учебных материалов/тестирование, выполнение практических заданий. Анализировать факторы (технологические, организационные, экономически и т.д.), влияющие на процессы основного производства организации питания. Оценивать факторы производственной среды, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции и влияющие на процессы основного производства организации питания. Выбирать и разрабатывать планы размещения технологического оборудования. Осуществлять контроль технологических параметров и режимов работы оборудования. Осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования	Материалы электронного курса в системе электронного обучения в LMS Odin: интерактивные лекции, практические задания, тестирование, форум, элемент «Обратная связь». Видеоконференции в ZOOM, Google meet
РО2. Планировать потребности основного	Изучение нормативных документов, учебных материалов/ тестирование, выполнение практических заданий.	Материалы электронного курса в системе электронного обучения

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах	Рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов и т.д.) основного производства организации питания. Рассчитывать количество необходимого оборудования различного назначения в организации питания. Планировать потребности производства организации питания в материальных ресурсах для выполнения программ предварительных обязательных мероприятий, обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции	в LMS Odin: интерактивные лекции, практические задания, тестирование, форум, элемент «Обратная связь». Видеоконференции в ZOOM, Google meet
РО3. Разрабатывать планы и координировать основное производство организации питания по отдельным видам процессов	Изучение нормативных документов, учебных материалов/ тестирование, выполнение практических заданий. Согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. Разрабатывать план по внедрению системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП и на его основе координировать производство организации питания по отдельным видам процессов	Материалы электронного курса в системе электронного обучения в LMS Odin: интерактивные лекции, практические задания, тестирование, форум, элемент «Обратная связь». Видеоконференции в ZOOM, Google meet
РО4. Разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразованию на выпускаемую продукцию организации питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий Анализировать меню, разрабатывать технологическую и техническую документацию на новые виды продукции. Организовывать контроль качества выпускаемой продукции. Формировать предложения по ценообразованию выпускаемой продукции	Материалы электронного курса в системе электронного обучения в LMS Odin: интерактивные лекции, практические задания, тестирование, форум, элемент «Обратная связь». Видеоконференции в ZOOM, Google meet
РО5. Применять требования охраны труда, санитарии и гигиены, обеспечения безопасности про организации основного производства организации питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов/тестирование, выполнение практических заданий. Обеспечивать безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции основного производства организации питания с учетом санитарно-гигиенических требований, и требований охраны труда. Применять требования обеспечения безопасности для разработки и внедрения системы обеспечения безопасности	Материалы электронного курса в системе электронного обучения в LMS Odin: интерактивные лекции, практические задания, тестирование, форум, элемент «Обратная связь». Видеоконференции в ZOOM, Google meet

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
	выпускаемой продукции на принципах ХАССП	
РО6. Применять специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания	Изучение специализированных информационных программ/ тестирование, выполнение практических заданий. Применять информационные программы для ведения учета и отчетности. Владеть навыками работы в сервисе СБИС Presto на основных участках производства организаций питания	Материалы электронного курса в системе электронного обучения в LMS Odin: интерактивные лекции, практические задания, тестирование, форум, элемент «Обратная связь». Видеоконференции в ZOOM, Google meet

3.2. Виды и содержание самостоятельной работы

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме в рамках электронного курса, размещенного в системе электронного обучения в LMS Odin. Самостоятельно слушателями изучаются представленные нормативные, теоретические материалы, дополнительные ссылки и материалы по темам курса, а также краткие резюмирующие материалы, дополнительные инструкции в различных форматах (видео, интерактивные справочники, текстовые пояснения).

Расшифровка видов контактной и самостоятельной работы

Традиционные виды работ	Контактная работа		СРС
	синхронная	асинхронная	
Теоретические материалы	Интерактивная лекция	Видео-лекция+тест+форум	Видеоматериалы. Текстовые материалы. Тесты
Практические аспекты дисциплины	Практические занятия (фронтальные, групповые форматы работы). Мастер-классы	Задания с обратной связью от преподавателя. Записи лабораторных работ с обратной связью	Записи лабораторных работ, практические задания с автоматическим контролем
Консультации	Консультации в вебинаре	Консультации на форуме	Часто задаваемые вопросы
Итоговая аттестация	Защита работы в вебинаре	Консультации на форуме	Подготовка итоговой аттестационной работы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины (модуля) «Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1. Аннотация

Сфера услуг предприятий общественного питания динамично развивается на отечественном и зарубежном рынках, что вызывает необходимость обеспечения отрасли достаточным количеством профессионально подготовленных кадров для внедрения инновационных технологий производства, сервиса и управления.

Изучение дисциплины «Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента» закладывает фундамент важнейшего комплекса теоретических и практических знаний для основного производства организации питания.

Дисциплина нацелена на изучение базовых терминов и понятий отражающих: общую характеристику процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

По окончании изучения дисциплины слушатели будут способны в рамках профессиональных компетенций РО1, РО3:

1. Оценивать факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания.
2. Разрабатывать планы и координировать основное производство организации питания по отдельным видам процессов;

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 1. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (36 часов)			
Тема 1.1. Общая характеристика процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (10 часов)	Основные понятия, термины и определения для основного производства организации питания. Тепловая кулинарная обработка продуктов. (2 часа)	Групповая работа <i>Задание 1.</i> Нормативно-технологическая документация для основного производства организации питания. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для основного производства организации питания. Составление технологических карт (4 часа)	Кулинарная обработка пищевых продуктов (4 часа)

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 1.2. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (26 часов)	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (4 часа)	Групповая работа <i>Задание 2.</i> Решение практических заданий на расчет сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий из различного вида сырья (4 часа). <i>Задание 3.</i> Разработка фирменного блюда (изделия): подбор фирменного блюда (изделия), составление технологических карт, расчет пищевой ценности, разработка технико- технологической карты (4 часа)	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (14 часов)

3. Условия реализации дисциплины

Организационно-педагогические условия реализации дисциплины

Обучение по дисциплине реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса текстовых материалов, презентаций, размещаемых в LMS Odin. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чатах дисциплины. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации дисциплины

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи Zoom. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи Zoom.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Odin. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы,

подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Odin. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

Основная литература

1. Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: учеб. пособие / А.И. Мглинец. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с.
2. Могильный, М.П. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов / М.П. Могильный, Шленская Т.В., Лежина Е.А. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 412 с.
3. Могильный, М.П. Справочник работника общественного питания / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Могильный А.М. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост.: Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. и доп. – СПб.: Профи, 2011. – 771 с.
5. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие для вузов: в 2 т. / ред. А.С. Ратушный. – 2-е изд. – М.: Мир, 2007. – (Учебники и учеб. пособия для студентов вузов). Т. 2: Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. – 415 с.

Дополнительная литература

1. Могильный, М.П. Организация производства продукции здорового питания (принципы здорового питания: рекомендации, правила, характеристика): учебное пособие для магистров по направлению подготовки – Технология продукции и организации общественного питания / М.П. Могильный, Т.В. Шленская; под ред. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 179 с.
2. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: инструкции / ред. А.Т. Васюкова. – М., 2008. – 815 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – Киев: Арий, 2014. – 679 с.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по модулю — зачет за выполненные практические задания и за выполненные тесты к лекциям, при условии набора не менее 65 % из 100.

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение материала курса, поиск необходимой нормативно-правовой информации; закрепление заданий с практических занятий; выполнение тестовых заданий.

Критерии оценивания заданий и/или контрольных вопросов

Баллы	1 балл	2 балла	3 балла
Критерий	Задание выполнено частично, требует серьезной доработки	Задание выполнено, но требует некоторой доработки	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1

1. Составить развёрнутую технологическую карту на 70 порций блюда «Котлеты капустные с соусом молочным», рец. № 363/859 (II). В технологической карте прописать расход сырья для котлет капустных и соуса молочного, а также их технологию приготовления, правила оформления и подачи, условия и сроки хранения. Результаты необходимо вписать в бланк технологической карты.

2. Составить технологическую карту на 30 порций блюда «Кисель из кураги (густой)», выход 1 порции киселя — 150 г, рец. № 950. Результаты необходимо вписать в бланк технологической карты.

Задание 2

1. Определите количество отходов (в % и кг) при обработке 55 кг моркови в ноябре.

2. Определите сколько картофеля по массе брутто (в кг) необходимо использовать, чтобы получить 28 кг сырого очищенного в феврале?

3. Определите расход моркови по массе брутто (в кг) для производства 18 кг полуфабриката «морковь сырая очищенная» в феврале?

4. Определите количество отходов (в % и кг) при обработке 25 кг яблок свежих при производстве полуфабриката «яблоки свежие, очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом»?

5. Определите сколько капусты белокочанной сырой очищенной (по массе нетто, в кг) можно получить из 10 кг капусты белокочанной свежей?

Задание 3. Подобрать фирменное блюдо (изделие)

Фирменное блюдо (изделие): блюдо (изделие), приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии и отражающее специфику предприятия (объекта) питания. Фирменное блюдо (изделие) отличается, как правило, по органолептическим показателям от блюд (изделий), предусмотренных официально изданными сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий на территории государства, принявшего стандарт. Специфика предприятия (объекта) включает национальные, региональные и другие особенности (по ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания).

Подбор фирменных блюд (изделий) выполняются по следующим направлениям:

- разработка фирменных блюд (изделий) с целью создания конкурентно способной продукции, расширение ассортимента данной группы изделий;
- совершенствование традиционных рецептов и технологий блюд, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий с целью повышения их витаминного состава, биологической ценности, обоснованного снижения (повышения) калорийности; улучшения структурно-механических характеристик блюд (изделий), повышения их микробиологической безопасности; увеличения сроков реализации;
- разработка технологий фирменных блюд (изделий) лечебного, диетического, профилактического, школьного, детского и др. специализированного питания,
- разработка технологий блюд (изделий) с использованием отечественных региональных (локальных) продуктов (рыба; оленина; мёд; черемуха; папоротник; грибы; лесные дикорастущие ягоды и другое).

При подборе фирменного блюда (изделия) слушателю рекомендуется учесть тему своей итоговой выпускной работы.

Примеры тестовых заданий к лекциям

1. Десертные овощи это (необходимо выбрать):

- тыква;
- кабачок;
- артишок;
- брокколи;
- шпинат;
- ревень;
- картофель;
- спаржа.

2. Температура пассерования лука репчатого в соус (выбрать):

- 200–210 °С,
- 180–190 °С,
- 115–120 °С,
- 150–160 °С.

3. Количество воды для варки 1 кг макаронных изделий сливным способом (выбрать):

- 2,5 л;
- 3,5 л;
- 4,5 л;
- 6,0 л.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины (модуля) «Организация производства продукции организации питания»

1. Аннотация

Особенностью деятельности предприятий питания является то, что процессы производства, реализации и организации потребления тесно связаны между собой и, зачастую, совпадают по времени. При этом главными задачами предприятия питания является удовлетворять потребности населения в продуктах питания в соответствии с требованиями научно сбалансированного питания, а также предоставлять потребителю дополнительные услуги. Однако повышение качества производимой продукции и предоставляемых услуг не может быть достигнуто без правильной организации производства предприятия.

Для выполнения поставленных задач необходимо иметь высокий уровень руководства предприятиями, осуществить наиболее рациональную организацию производства и обслуживания потребителей, улучшить качество профессиональной подготовки работников.

Современный специалист в области общественного питания должен решать широкий круг вопросов связанных с производством продукции и услугами питания.

Данный курс содержит комплекс знаний по организации производства продукции питания.

Цель дисциплины

Приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам производственной деятельности предприятий питания.

Формирование у слушателей базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении организации производства продукции питания, форм и методов обслуживания. По окончании обучения слушатели будут способны:

РО2. Планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах.

РО3. Разрабатывать планы и координировать основное производство организации питания по отдельным видам процессов.

РО4. Разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразованию на выпускаемую продукцию организации питания.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 2. Организация производства продукции организации питания (36 часов)			
Тема 2.1. Классификация предприятий питания (2 часа)	Рынок гостеприимства в России. Классификация предприятий питания в соответствии с ГОСТ 30389-2013. Классификация предприятий питания ресторанного рынка (1 час)		1. Выполнение задания 1 (1 час)
Тема 2.2. Разработка концепции предприятия питания (6 часов)	Составляющие концепции предприятия, их характеристика. Виды концепций (1 час)	Задание 2. Разработать концепцию предприятия (2 часа)	1. Выполнение задания. 2. Прохождение теста. (3 часа)
Тема 2.3. Организация труда (4 часа)		Задание 3. Организация труда (2 часа)	1 Изучение теоретического материала. 2. Выполнение задания 3. Прохождение теста. (2 часа)
Тема 2.4. Меню. Виды меню. Ассортиментная политика (8 часов)	Меню как документ зала. Принципы составления меню. Последовательность расположения в меню блюд, закусок и напитков. Виды меню, их характеристика. Управление и анализ меню (2 часа)	Задание 4. Составить меню для предприятия (2 часа)	Изучение теоретического материала. 2. Выполнение задания 3. Прохождение теста. (4 часа)
Тема 2.5. Оперативное планирование производства на предприятиях питания (8 часов)		Задание 5. Планирование производства на заготовочных предприятиях (2 часа). Задание 6. Планирование производства на доготовочных предприятиях (2 часа)	1. Изучение теоретического материала. 2. Выполнение задания 3. Прохождение теста. (4 часа)
Тема 2.6. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов. Организация работы специализированных цехов (8 часов)	Организация работы заготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов. Организация работы специализированных цехов (2 часа)	Задание 7. Представить схему организации производственного участка (рабочего места) (2 часа)	1. Изучение теоретического материала. 2. Выполнение задания. 3. Прохождение теста. (4 часа)

3. Условия реализации дисциплины

Организационно-педагогические условия реализации дисциплины

Обучение по дисциплине реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Теоретический материал представляется в виде комплекса записей занятий, текстовых материалов, размещаемых в LMS Odin. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чатах дисциплин. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации дисциплины

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи Zoom. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи Zoom, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Odin. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Odin. УМК содержит: систему навигации по дисциплине (учебно-тематический план, интерактивный график работы по дисциплине, сведения о результатах обучения, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы.

В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

Основная литература

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. — М.: Магистр: ИНФРА-М, 2021. — 560 с. — Режим доступа: <https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2083/read?id=387355>.

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров /

А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. проф. А.Т. Васюковой. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 416 с. – Режим доступа: <https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2083/read?id=358232>.

3. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 176 с. – Режим доступа: <https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2083/read?id=378407>.

Дополнительная литература

1. Джум, Т.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2018. – 320 с. – Режим доступа: <https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2083/read?id=372078>.

2. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. Режим доступа: <https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2083/read?id=389772>.

4. Оценка качества освоения дисциплины (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по дисциплине «Организация производства продукции организации питания» — зачет. Для получения зачета слушатель должен выполнить 7 заданий, 5 тестов по темам дисциплины.

«Зачтено» ставится слушателю, набравшему в сумме по результатам изучения дисциплины *от 56 до 86 баллов (от 65 до 100 %)*.

«Не зачтено» ставится слушателю, набравшему в сумме по результатам изучения дисциплины *менее 56 баллов (менее 65 %)*.

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение теоретического материала, выполнение тестов по темам дисциплины и закрепление заданий с практических занятий.

Критерии оценивания заданий и/или контрольных вопросов

Баллы	1 балл	2 балла	3 балла
Критерий	Задание выполнено частично, требует серьезной доработки	Задание выполнено, но требует некоторой доработки	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Типовые практические задания

1. Назовите основные типы предприятий общественного питания, дайте краткую характеристику и приведите примеры

Тип предприятия питания	Характеристика	Примеры
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

2. Выберите одно из направлений организации труда и выполните следующие задания

- а) Дать его определение;
- б) Описать, что нужно учитывать при данном направлении;
- в) Выявить особенность этого направления

3. Перечислите принципы разработки графиков работы и напишите их основные положения

Принципы	Основные положения
и т.д.	

4. Дополните: Наличие планового меню дает возможность:

Обеспечить _____.

Избежать _____.

Правильно организовывать _____.

5. Разработать производственную программу мясного цеха, перерабатывающего 3,6 т сырья в сутки. Удельный вес говядины составляет 65 % (в т.ч. 1 категории 30 %, 2 категории 70 %), свинины – 25%, баранины – 10 %.

6. Составить дневную производственную программу предприятия.

7. Разработать концепцию предприятия питания по следующим пунктам:

- определение целевого сегмента предприятия питания (тип, класс, специализация);
- обоснование месторасположения;
- клиентская база;
- выбор и описание кухни;
- название предприятия (отражающее концепцию);
- форма обслуживания;
- ценовая политика (средний чек);
- удобство подъезда и парковки;
- конкурентное окружение;
- интерьер (в соответствии с тематикой. концепцией предприятия)

8. Разработать меню для предприятия в соответствии с типом, классом, специализацией, концепцией предприятия

Методические рекомендации

Целью практических заданий является проверка усвоения слушателями теоретического материала по разделам дисциплины, закрепление и расширение знаний, приобретение навыков использования полученных знаний в практической работе.

Примеры тестовых заданий по темам курса

1. Месторасположение заведения напрямую связано с

- категорией потенциальных клиентов;
- типом предприятия;
- специализацией кухни;

- типа обслуживания.

2. При разработке концепции предприятия оценивать потребителей следует по основным направлениям:

- социально-экономическое;
- географическое;
- демографическое;
- финансовое;
- психофизиологическое.

3. К горячим рыбным блюдам можно предложить

- белые сухие вина;
- белые полусладкие вина;
- белые сладкие вина;
- красные полусухие вина.

4. Дополните:

Перечень закусок, блюд и напитков (с указанием цены и выхода), расположенных в определенной последовательности и имеющих на предприятии в течении всего времени работы зала — _____.

5. Дополните:

К салатам не принято подавать _____.

6. Соотнесите документ характеристике:

краткосрочная программа производства продукции на месяц, декаду, неделю	плановая производственная программа
оперативная программа производства продукции на день	оперативный производственный план
оперативная программа производства продукции на день, разновидность производственного плана с четким определением количества сырья и выходом изделий	наряд-заказ

7. Производственная программа кондитерского цеха, оформляется в виде

- наряда-заказа;
- требования-накладной;
- оперативного производственного плана;
- дневного производственного плана.

8. Соотнесите вид бригады характеристике:

формируются из рабочих одной профессии или специальности для выполнения технологически однородной работы	специализированные бригады
объединяют работников различных профессий и специальностей, выполняющих комплекс взаимосвязанных разнородных работ,	комплексные бригады

охватывающих весь процесс производства продукции и обслуживание потребителей	
	универсальные

9. Соотнесите задачи организации труда группе

рост производительности труда	экономические
улучшение условий труда и быта	психофизиологические
материальное и моральное стимулирование	социальные

10. Формы кооперации труда зависят от:

- формы;
- типа;
- структуры производства;
- характера;
- вида труда.

11. В овощном цехе выделяют следующие рабочие места:

- по обработке картофеля и корнеплодов;
- для очистки лука репчатого, хрена, чеснока;
- для нарезки овощей;
- линию обработки свежей капусты, сезонных овощей и зелени;
- технологическую линию приготовления холодных блюд и закусок;
- рабочее место для приготовления салатов и винегретов.

12. Размораживание рыб осетровых пород осуществляется:

- на стеллажах;
- на производственных столах;
- в ваннах;
- в холодильном шкафу.

Критерии оценивания тестов

Тесты представлены в темах 2–6.

Каждый тест оценивается по сумме набранных баллов за вопросы, включенные в тест: за каждый верный ответ на вопрос теста начисляется 1 балл, неверный ответ на вопрос теста оценивается в 0 баллов.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины (модуля) «Оборудование для основного производства организации питания»

1. Аннотация

Данная дисциплина затрагивает вопросы овладения знаниями и навыками, позволяющими уметь внедрять и использовать современные технологические машины в организациях питания, основные принципы, правила и приемы технического оснащения.

Цель модуля (результаты обучения)

По окончании обучения на данном модуле слушатели будут способны:

РО1. Оценивать факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания:

- 1) Выбирать и разрабатывать планы размещения технологического оборудования,
- 2) Осуществлять контроль технологических параметров и режимов работы оборудования,
- 3) Осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования.

РО2. Планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах:

- 1) Рассчитывать количество необходимого оборудования различного назначения в организации питания;
- 2) Определять оптимальные режимы работы основного и вспомогательного технологического оборудования.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 3. Оборудование для производства продукции общественного питания (36 часов)			
Тема 3.1. Электромеханическое оборудование (9 часов)	Современное механическое оборудование (1 час)	Групповое занятие. Знакомство с основными характеристиками механического оборудования. <i>Задание № 1</i> (4 часа)	Работа с материалами по теме раздела (4 часа)
Тема 3.2. Тепловое оборудование (9 часов)	Современное тепловое оборудование (1 час)	Групповое занятие. Знакомство с основными характеристиками теплового оборудования. <i>Задания № 2–№ 5</i> (6 часов)	Работа с материалами по теме раздела (2 часа)
Тема 3.3. Тепловое Холодильное оборудование (7 часов)	Современное тепловое холодильное оборудование (1 час)	Групповое занятие. Знакомство с основными характеристиками холодильного оборудования. <i>Задание № 6</i> (2 часа)	Работа с материалами по теме раздела (4 часа)

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 3.4. Инновационные технологические линии (11 часов)	Линии раздачи, инновационные решения, перспективы развития (1 час)	Групповое занятие. Основные виды, комплектации, характеристики линий раздачи. <i>Задание № 7</i> (2 часа)	Работа с материалами по теме раздела (8 часов)

3. Условия реализации программы модуля

Материально-технические условия реализации программы

Обучение по программе реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса видеолекций, роликов, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в LMS Odin. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чатах дисциплин. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы. Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя семинарские занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи Zoom. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи Zoom.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Программа будет реализована в очно-заочной форме, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, интерактивные формы обучения, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Odin. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Методические рекомендации и пособия по изучению курса

Программа может быть реализована в как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, интерактивные формы обучения, семинарские, мастер-классы, активные и ситуативные методы обучения. По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Odin. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По данному модулю программы имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Odin. УМК содержит: систему навигации

по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателях программы, чат для объявлений и вопросов преподавателям), набор видеоматериалов, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы, инструменты, систему заданий с подробными установкам, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи.

Литература

Основная литература

1. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для средних специальных и высших учебных заведений / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИД Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 480 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=484856>.

2. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: практикум / К.Я. Гайворонский. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. – 104 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=809878>.

3. Ботов, М.И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания. Механическое и тепловое оборудование: учеб. пособие / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – изд. 4-е, испр. – СПб; М.; Краснодар: Лань, 2015. – 158 с.

4. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование кондитерского производства: учеб. пособие для вузов / А.И. Драгилев, Ф.М. Хамидулин. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 360 с.

Дополнительная литература

1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений среднего проф. образования / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2016. – 412 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=538703>.

2. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование кондитерского производства: учеб. пособие для вузов / А.И. Драгилев, Ф.М. Хамидулин. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 360 с.

3. Каталог технологического оборудования. [Электронный ресурс]. – Режим доступа <https://ipita.ru/tekhnologicheskoe-oborudovanie/>.

4. Оценка качества освоения дисциплины (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по модулю — зачет за выполненные практические задания не менее 65 % из 100. Максимальное количество баллов — 21, минимальное — 12.

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Практические задания модуля

Задание № 1. Выбор механического оборудования.

Задание № 2. Выбор теплового оборудования.

Задание № 3. Знакомство с характеристиками пароконвектомата.

Задание № 4. Определение основных характеристик жарочных шкафов.

Задание № 5. Знакомство с основными характеристиками пищеварочных котлов.

Задание № 6. Знакомство с основными характеристиками льдогенераторов.

Задание № 7. Подготовка и участие в форуме.

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельные работы входит изучение материала курса и закрепление заданий с практических занятий.

Критерии оценивания заданий и/или контрольных вопросов

Баллы	1 балл	2 балла	3 балла
Критерий	Задание выполнено частично, требует серьезной доработки	Задание выполнено, но требует некоторой доработки	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание № 2. Выбор теплового оборудования.

Цель задания: Используя материалы сайта, лекционный материал подобрать тепловое оборудование для конкретного производства.

Инструкция:

В задании необходимо выполнить следующее:

Шаг 1. Прочитать лекцию.

Шаг 2. Записать названия и, по возможности, модели тепловых аппаратов, использующихся на Вашем предприятии.

Шаг 3. Зайти на сайты отечественных производителей оборудования (<http://prommash.com/>, <https://atesy.ru/>, <http://abat.ru/>) и выписать наименования и характеристики тех аппаратов, которые, по Вашему мнению, можно было бы рекомендовать для приобретения на Ваше предприятие.

Шаг 4. Оформить задание в виде файла и прикрепить к курсу.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом занятии.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины (модуля) «Контроль качества производства блюд, напитков и кулинарных изделий»

1. Аннотация

Дисциплина направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций для решения производственных задач в области применения методов и инструментов контроля качества производства выпускаемой продукции организациями питания, организации технологического контроля производства организации питания.

Цель модуля (результаты обучения)

По окончании изучения дисциплины слушатели будут способны в рамках профессиональных компетенции РО1, РО4:

1. Анализировать технологические факторы, обеспечивающие качество выпускаемой продукции, влияющие на процессы основного производства организации питания.
2. Осуществлять технологический контроль процесса основного производства организации питания.
3. Разрабатывать технологическую и техническую документацию на новые виды продукции.
4. Организовывать контроль качества выпускаемой продукции.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 4. Контроль качества производства блюд, напитков и кулинарных изделий (24 часа)			
Тема 4.1 Регуляторная гильотина или правовое обеспечение производства продукции организации питания (4 часа)	Нормативная и законодательная документация регламентирующая качество выпускаемой продукции организации питания (2 часа)		Знакомство с нормативной документацией по теме, изучение теоретического материала (2 часа)
Тема 4.2 Методы контроля качества. Технологическая и техническая документация на блюда, напитки и кулинарные изделия (12 часов)	Методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции в соответствии с технологической и технической документацией,	Индивидуальная работа. <i>Задание 1.</i> Структура, содержание, порядок разработки, внесения изменений в технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов основного производства	Систематизация информации по теме. Выполнение задания (6 часов)

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
	стандартами, регламентами организации питания (2 часа)	продукции организации питания (2 часа). <i>Задание 2.</i> Структура, содержание, порядок разработки, внесения изменений в техническую документацию при корректировке технологических процессов и режимов основного производства продукции организации питания (2 часа)	
Тема 4.3 Технологический контроль производства продукции организации питания (8 часов)		<i>Задание 1.</i> Использовать методами контроля показателей качества и безопасности при выполнении технологических операций, при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции организации питания (2 часа) <i>Задание 2.</i> Организация проведения технологического контроля процесса производства продукции организации питания (2 часа)	Систематизация полученной информации. Выполнение задания (4 часа)

3. Условия реализации дисциплины

Организационно-педагогические условия реализации дисциплины

Обучение по дисциплине реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Теоретический материал представляется в виде комплекса записей занятий, текстовых материалов, размещаемых в LMS Odin. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чатах дисциплин. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации дисциплины

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных

занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи Zoom. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи Zoom, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Odin. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Odin. УМК содержит: систему навигации по дисциплине (учебно-тематический план, интерактивный график работы по дисциплине, сведения о результатах обучения, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы.

В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

Основная литература

1. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]: учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. – 2-е изд., стер. – СПб: Лань, 2020. – 244 с. // Лань: электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130478>.

2. Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Г.А. Кутырев, Е.В. Сысоева. – Казань: Казанский нац. исследоват. технологич. ун-т, 2018. – 84 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS. – Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/62183.html>.

Дополнительная литература

1. Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. – СПб.: Лань, 2019. – 196 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111885>.

2. Новикова, И.В. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания. Практикум: учебное пособие / И.В. Новикова, Е.А. Коротких, А.В. Коростелев. – Воронеж: Воронежский госуд. ун-т инженерных технологий, 2018. – 56 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS. – Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/86281>.

4. Оценка качества освоения программы дисциплины (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по дисциплины — зачет за выполненные практические задания при условии набора не менее 65 % из 100.

Практические задания дисциплины

1. Разработать технологическую документацию на фирменную продукцию организации питания.

2. Разработать порядок проведения технологического контроля процесса производства фирменного блюда

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельные работы входит изучение материала курса и закрепление заданий с практических занятий.

Критерии оценивания заданий и/или контрольных вопросов

Баллы	1 балл	2 балла	3 балла
Критерий	Задание выполнено частично, требует серьезной доработки	Задание выполнено, но требует некоторой доработки	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1. Разработать порядок проведения технологического контроля процесса производства фирменного блюда.

Цель задания — определить виды деятельности на этапах технологического контроля процесса производства фирменного блюда.

Инструкция:

Шаг 1. Определить этапы технологического контроля процесса производства фирменного блюда (входного, операционного, приемочного).

Шаг 2. Определить и описать виды деятельности на этапах технологического контроля процесса производства фирменного блюда.

Шаг 3. Определить ответственных лиц за проведение контроля на каждом этапе.

Шаг 4. Определить виды записей, где фиксируются результаты технологического контроля.

Шаг 5. Результаты оформить в виде таблицы 1.

Шаг 6. Выполненное задание прикрепите в электронный курс.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом задании.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины (модуля) «Санитария и гигиена производства продукции
организации питания»

1. Аннотация

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся знаний в области санитарно-эпидемиологического законодательства и навыков использования, установленных санитарно-эпидемиологических норм к предприятиям индустрии питания, направленных на предотвращение вредного воздействия на организм человека факторов среды его обитания (биологических, химических, физических и т.д.) при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Цель модуля (результаты обучения)

По окончании изучения дисциплины слушатели будут способны в рамках профессиональных компетенции:

РО6. Применять требования санитарии и гигиены для обеспечения производственной безопасности при организации основного производства продуктов питания.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 5. Санитария и гигиена производства продукции организации питания (10 часов)			
Тема 5.1. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые на предприятиях общественного питания к инженерным системам (4 часа)	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые на предприятиях общественного питания к водоснабжению, канализации, вентиляции, отоплению, освещению, шуму, вибрации. Нормативная документация (2 часа)		Систематизация полученной информации. Знакомство с нормативной документацией по теме (2 часа)

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 5.2. Профессиональные моющие и дезинфицирующие средства (6 часов)		Групповая работа <i>Задание 1.</i> Профессиональные моющие и дезинфицирующие средства, используемые на предприятиях общественного питания (2 часа). <i>Задание 2.</i> Определение потребности в моющих и дезинфицирующих средствах на предприятиях общественного питания (2 часа)	Систематизация информации по теме. Знакомство с нормативной документацией по теме (2 часа)

3. Условия реализации дисциплины

Организационно-педагогические условия реализации дисциплины

Обучение по дисциплине реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса записей занятий, текстовых материалов, размещаемых в LMS Odin. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чатах дисциплин. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации дисциплины

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи Zoom. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи Zoom, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Odin. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Odin. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор видеолекций, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

Основная литература

1. Джум, Т.А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т.А. Джум. – М.: Издательство «Магистр», 2021. – 544 с.
2. Кольман, О.Я. Санитария и гигиена: учебное пособие / О.Я. Кольман, Г.В. Иванова, Е.О. Никулина. – Красноярск: СФУ, 2019. – 184 с.
3. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие / И.В. Степанова. – Санитария и гигиена питания, 2021-03-01. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 224 с.

Дополнительная литература

1. Мудрецова-Висс, К.А. Микробиология, санитария и гигиена: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. – 4, испр. и доп. – М.: ФОРУМ; М.: ИНФРА-М, 2010. – 400 с.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по модулю — зачет за выполненные практические задания и за выполненные тесты к лекциям, при условии набора не менее 65 % из 100.

Практические задания модуля

1. Профессиональные моющие и дезинфицирующие средства, используемые на предприятиях общественного питания.
2. Определение потребности в моющих и дезинфицирующих средствах на предприятиях общественного питания.

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельные работы входит изучение материала курса и закрепление заданий с практических занятий.

Критерии оценивания заданий и/или контрольных вопросов

Баллы	1 балл	2 балла	3 балла
Критерий	Задание выполнено частично, требует серьезной доработки	Задание выполнено, но требует некоторой доработки	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1. Профессиональные моющие и дезинфицирующие средства, используемые на предприятиях общественного питания.

Цель задания – изучить основной ассортимент профессиональных средств для уборки на предприятиях общественного питания, представленный на рынке Российской Федерации. Познакомиться с основными свойствами и характеристиками чистящих, моющих, дезинфицирующих средств, предназначенных для предприятий общественного питания.

Инструкция:

Шаг 1. Изучите ассортимент профессиональных средств уборки для предприятий общественного питания, который представлен на следующих сайтах:

- GRASS — <http://grass124.ru/> (Главная/Продукция/ HoReCa).
- Азбука чистоты — <https://azbukachistoty.ru/> (Главная/Товары/ Профессиональные чистящие и моющие средства/ Профессиональные чистящие и моющие средства для гигиены кухни).
- Геникс — <https://geniks.ru/> (Главная/Продукция/Профессиональная и бытовая химия/Кафе, рестораны, столовые, продуктовые магазины).
- PROFFLINE — <https://www.proffline.ru/dlya-gostinic/>. (см. разделы: «Для гигиены кухонных помещений», «Для мойки посуды», «Для дезинфекции»).

Шаг 2. Опишите основные свойства и характеристики чистящих и моющих средства, предназначенных для уборки предприятий общественного питания. Результаты оформите в виде табл. 1.

Шаг 3. Опишите основные свойства и характеристики дезинфицирующих средства, предназначенных для предприятий общественного питания. Результаты оформите в виде табл. 2.

Шаг 4. Выполненное задание прикрепите в электронном курсе.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом задании.

Задание 2. Определение потребности в моющих и дезинфицирующих средствах на предприятиях общественного питания.

Цель задания: изучить методики, позволяющие определить потребность в моющих и дезинфицирующих средствах на предприятиях общественного питания.

Инструкция:

Шаг 1. Решите задачи по теме «Определение потребности в моющих и дезинфицирующих средствах на предприятиях общественного питания».

Шаг 2. Прикрепите решенные задачи в электронном курсе.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины (модуля) «Охрана труда производства продукции
общественного питания»

1. Аннотация

Дисциплина направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций для решения профессиональных задач в области охраны труда при производстве продукции общественного питания.

Цель модуля (результаты обучения)

По окончании изучения дисциплины слушатели будут способны в рамках профессиональных компетенции РО1, РО5:

1. Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности.
2. Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности.
3. Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности.
4. Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ.
5. Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда.
6. Выбатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.
7. Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 6. Охрана труда производства продукции общественного питания (10 часов)			
Тема 6.1 Правовые и организационные основы охраны труда (4 часа)	Правовые основы охраны труда. Цели трудового законодательства. Основные понятия, термины и определения в сфере охраны труда. Государственное управление охраной труда.		Систематизация полученной информации. Знакомство с нормативной документацией по теме (2 часа)

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
	Надзор и контроль над организацией охраны труда на предприятиях. Основные задачи службы охраны труда. Локально-нормативные акты охраны труда на предприятии (2 часа)		
Тема 6.2 Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования (2 часа)		<i>Задание 1.</i> Порядок проведения и оформления инструктажей (2 часа)	
Тема 6.3 Пожарная безопасность (2 часа)		<i>Задание 2.</i> Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания (1 час)	Систематизация полученной информации. Стационарные и первичные средства пожаротушения (1 час)
Тема 6.3 Электробезопасность (2 часа)		<i>Задание 3.</i> Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в производственных цехах (индивидуальное задание) (1 час)	Систематизация полученной информации. Средства защиты от поражения электротоком (1 час)

3. Условия реализации дисциплины

Организационно-педагогические условия реализации дисциплины

Обучение по дисциплине реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса записей занятий, текстовых материалов, размещаемых в LMS Odin. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чатах дисциплин. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации дисциплины

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие

в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи Zoom. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи Zoom, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Odin. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Odin. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор видеолекций, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

Основная литература

1. Андреева, Т.В. Охрана труда на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Т.В. Андреева. – Охрана труда на предприятиях общественного питания, 2020-11-28. – СПб.: Троицкий мост, 2020.
2. Графкина, М.В. Охрана труда: учеб. пособие / М.В. Графкина; Московский политехнич. ун-т. – изд. 2-е, перераб. и доп. – М.: Издательство «ФОРУМ», 2020. – 298 с.
3. Федоров, П.М. Охрана труда: практ. пособие / П.М. Федоров; Российская академия народ. хозяйства и государ. службы при Президенте РФ, ф-л Поволжский ин-т управления. – М.: Издательский Центр РИОР, 2020. – 138 с.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по модулю — зачет за выполненные практические задания и за выполненные тесты к лекциям, при условии набора не менее 65 % из 100.

Практические задания модуля

1. Порядок проведения и оформления инструктажей.
2. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.

3. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в производственных цехах.

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельные работы входит изучение материала курса и закрепление заданий с практических занятий.

Критерии оценивания заданий и/или контрольных вопросов

Баллы	1 балл	2 балла	3 балла
Критерий	Задание выполнено частично, требует серьезной доработки	Задание выполнено, но требует некоторой доработки	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1. Порядок проведения и оформление инструктажей по технике безопасности

Инструкция:

Шаг 1. Изучите Правила, утв. Постановлением Правительства РФ от 24.12.2021 N 2464, Приказ Минтруда России от 29.10.2021 N 769н, которые представлены на следующих сайтах:

- «Консультант Плюс» — <http://www.consultant.ru>;
- «Онлайнспекция.рф» — <https://xn--80akibcicpdbetz7e2g.xn--p1ai/reminder/127>.

Шаг 2. Основываясь на методические материалы составить вводный инструктаж или инструктаж на рабочем месте.

Шаг 3. Выполненное задание прикрепите в электронном курсе.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом задании.

Задание 2. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.

Цель задания: разработать план эвакуации для заданного помещения; составить инструкцию к плану эвакуации людей в случае возникновения пожара.

Инструкция:

Шаг 1. Изучите ГОСТ Р 12.2.143–2009 «ССБТ. Системы фотолюминесцентные эвакуационные. Требования и методы контроля».

Шаг 2. Составить план эвакуации в одной из частей (на выбор): графической (в виде схемы) или текстовой (в виде таблицы).

Источник материала: <https://proekt-sam.ru/evakuaciya/plan-evakuacii-kafe.html>.

Шаг 3. Выполненное задание прикрепите в электронном курсе.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом задании.

Задание 3. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в производственных цехах.

Инструкция:

Шаг 1. Изучите теоретический материал. Источник материала: <http://trudova-ohrana.ru/tehnika-bezopasnosti/elektrobezopasnost/825-meroprijatija-po-jelektrobezopasnosti-na-predprijatii.html>.

Шаг 2. Составить план технических и организационных мероприятий по обеспечению электробезопасности в предприятиях общественного питания.

Шаг 3. Выполненное задание прикрепите в электронном курсе.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом задании.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины (модуля) «Обеспечение безопасности производства
блюд, напитков и кулинарных изделий»

1. Аннотация

Обеспечение безопасности выпускаемой продукции организациями питания является основной задачей, предъявляемой к производителям, как со стороны потребителей, так и со стороны государства. Безопасность является основным требованием к показателям качества выпускаемой продукции. Организации питания должны в обязательном порядке в целях обеспечения безопасности пищевой продукции разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП. Дисциплина ориентирована на формирование практических навыков по разработке и внедрению системы обеспечения безопасности пищевой продукции на принципах ХАССП, программ предварительных обязательных мероприятий, владения методами анализа опасностей, оценки рисков, идентификации критических контрольных точек, их мониторинга, управления, составления плана ХАССП, ведения документации, верификации выпускаемой продукции.

Цель модуля (результаты обучения)

По окончании изучения дисциплины слушатели будут способны в рамках профессиональных компетенции РО1, РО2, РО3, РО5:

1. Оценивать факторы производственной среды, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции и влияющие на процессы основного производства организации питания.
2. Планировать потребности производства организации питания в материальных ресурсах для выполнения программ предварительных обязательных мероприятий, обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции.
3. Сформировать план по разработке и внедрению системы обеспечения безопасности выпускаемой продукции на принципах ХАССП и на его основе координировать производство организации питания по отдельным видам процессов.
4. Применять требования обеспечения безопасности для разработки и внедрения системы обеспечения безопасности выпускаемой продукции на принципах ХАССП.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 7. Обеспечение безопасности производства блюд, напитков и кулинарных изделий (36 часов)			
Тема 7.1 Программа обязательных предварительных мероприятий организации питания (14 часов)	Нормативные документы, регламентирующие требования к программам обязательных предварительных мероприятий организации питания (2 часа)	<i>Практическая работа № 1.</i> Оценка факторов производственной среды, обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции и влияющих на процессы основного производства организации питания (2 часа). <i>Практическая работа № 2.</i> Разработка описания выпускаемой продукции из ассортиментного перечня организации питания в соответствии с требованиями обеспечения безопасности (2 часа). <i>Практическая работа № 3.</i> Составление блок-схемы технологического процесса для контроля безопасности на каждом этапе производства выпускаемой продукции (2 часа)	Знакомство с нормативной документацией по теме, изучение теоретического материала. Выполнение практических заданий (6 часов)
Тема 7.2 Виды опасностей. Идентификация перечня опасностей при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (12 часов)	Виды опасностей. Идентификация перечня опасностей при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (2 часа)	<i>Практическая работа № 4.</i> Идентификация перечня опасностей при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (2 часа). <i>Практическая работа № 5.</i> Определение вероятности реализации опасностей и оценка тяжести последствий реализации опасностей. Анализ рисков при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (2 часа)	Систематизация информации по теме. Выполнение практических заданий (6 часов)

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 7.3 Установление перечня критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ, разработка мероприятий по мониторингу ККТ, порядка коррекций ККТ (10 часов)		<i>Практическая работа № 6.</i> Установление перечня контрольных точек, критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ (2 часа). <i>Практическая работа № 7.</i> Разработка мероприятий по мониторингу ККТ, порядка коррекций и корректирующих действий. Рабочий лист ХАССП, плана ХАССП (2 часа)	Систематизация полученной информации. Выполнение практических заданий (6 часов)

3. Условия реализации дисциплины

Организационно-педагогические условия реализации дисциплины

Обучение по дисциплине реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Теоретический материал представляется в виде комплекса записей занятий, текстовых материалов, размещаемых в LMS Odin. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чатах дисциплин. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации дисциплины

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи Zoom. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи Zoom, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Odin. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Odin. УМК содержит: систему навигации по дисциплине (учебно-тематический план, интерактивный график работы по дисциплине, сведения о результатах обучения, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы.

В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

Основная литература

1. Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. – СПб.: Лань, 2019. – 196 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111885>.

2. Новикова, И.В. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания. Практикум: учеб. пособие / И.В. Новикова, Е.А. Коротких, А.В. Коростелев. – Воронеж: Воронежский госуд. ун-т инженерных технологий, 2018. – 56 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS. – Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/86281>.

3. Донченко, Л.В., Ольховатов Е.А. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учеб. пособие. – 2-е изд., испр. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 180 с.

4. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие / А.Д. Дмитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Дмитриев, Н.В. Хураськина. – Казань: Казанский нац. исследов. технолог. ун-т, 2016. – 188 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS. – Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/62155> (<https://rucont.ru/efd/595610>).

5. Дмитриев, А.Д. Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие / А.Д. Дмитриев, Д.А. Дмитриев. – Саратов: Вузовское образование, 2018. – 183 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS. – Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/74955>.

6. Бурова, Т.Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / Т.Е. Бурова. – СПб.: Лань, 2020. – 364 с. // Лань: электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130155>.

Дополнительная литература

1. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / В.М. Позняковский. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 453 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS. – Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/4175>.

2. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие / И.Э. Цапалова, Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Е.Н. Степанова; под ред. В.М. Позняковский. – Саратов:

Вузовское образование, 2014. – 334 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS. – Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/4171>.

3. Блинова, О.А. Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания из растительного сырья: методические указания / Н.В. Праздничкова, Е.Г. Александрова, О.А. Блинова. – Кинель: ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 68 с. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/749885>.

4. Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания: учеб. пособие / Е.В. Сысоева; Казан. нац. исслед. технол. ун-т; Г.А. Кутырев. – Казань: КНИТУ, 2012. – 84 с. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/302950>.

4. Оценка качества освоения программы дисциплины (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по дисциплины — зачет за выполненные практические задания при условии набора не менее 65 % из 100.

Практические задания дисциплины

1. Оценка факторов производственной среды, обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции и влияющих на процессы основного производства организации питания.

2. Разработка описания выпускаемой продукции из ассортиментного перечня организации питания в соответствии с требованиями обеспечения безопасности.

3. Составление блок-схемы технологического процесса для контроля безопасности на каждом этапе производства выпускаемой продукции.

4. Идентификация перечня опасностей при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

5. Определение вероятности реализации опасностей и оценка тяжести последствий реализации опасностей при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. Анализ рисков при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

6. Установление перечня контрольных точек, критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ.

7. Разработка мероприятий по мониторингу ККТ, порядка коррекций и корректирующих действий. Рабочий лист ХАССП, плана ХАССП.

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельные работы входит изучение материала курса и закрепление заданий с практических занятий.

Критерии оценивания заданий и/или контрольных вопросов

Баллы	1 балл	2 балла	3 балла
Критерий	Задание выполнено частично, требует серьезной доработки	Задание выполнено, но требует некоторой доработки	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1.

Оценка факторов производственной среды, обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции и влияющих на процессы основного производства организации питания.

Цель задания — определить и оценить влияние факторов производственной среды, обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции, на процессы основного производства организации питания.

Инструкция:

Шаг 1. Определить факторы производственной среды, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции, на этапе входного контроля продовольственного сырья организации питания.

Шаг 2. Определить факторы производственной среды, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции, на этапе подготовки продовольственного сырья к основному процессу производства организации питания.

Шаг 3. Определить факторы производственной среды, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции, на этапе основного производства организации питания.

Шаг 4. Определить факторы производственной среды, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции, на этапе хранения и реализации в организации питания.

Шаг 5. Результаты оформить в виде таблицы 1.

Шаг 6. Выполненное задание прикрепите в электронном курсе.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом задании.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины (модуля) «Информационные технологии для основного производства организации питания»

1. Аннотация

Данный модуль затрагивает вопросы по применению современных информационных технологий в области организации производства продуктов питания.

Цель модуля (результаты обучения)

По окончании обучения на данном модуле слушатели будут способны:

РО 6. Применять специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе основного производства организации питания.

- Применять информационные программы для ведения учета и отчетности.
- Владеть навыками работы в сервисе СБИС Presto на основных участках производства организаций питания.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 8. Информационные технологии на предприятиях общественного питания (20 часов)			
Тема 8.1. Информационные технологии (2 часа)	Основные сведения об информационных технологиях (1 час)		Знакомство с материалами (1 час)
Тема 8.2. Программное обеспечение для основного производства организации питания (18 часов)	Программа СБИС Presto (1 час)	Групповая работа. Выпуск блюд и рецепты. <i>Задание 1.</i> Создание меню. Технологическая карта блюда (2 часа)	Работа с материалами по теме раздела (3 часа)
		Групповая работа. Закупки и склад продуктов. <i>Задание 2</i> Складской учет (6 часов)	Работа с материалами по теме раздела (6 часов)

3. Условия реализации программы модуля

Организационно-педагогические условия реализации программы

Обучение по программе реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса видеоматериалов, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в LMS Odin. Данные материалы сопровождаются заданиями

и дискуссиями в чатах дисциплин. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя семинарские занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи Zoom. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи Zoom, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы модуля

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, интерактивные формы обучения, практические, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Odin. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы».

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По данному модулю программы имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Odin. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателях программы, чат для объявлений и вопросов преподавателям), набор видеоматериалов, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи.

Литература

Основная литература

1. 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, 2019. – 10 с.
2. 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, 2019. – 11 с.
3. Информационные технологии: учеб. пособие / Л.Г. Гагарина, Я.О. Теплова, Е.Л. Румянцева, А.М. Баин; под ред. Л.Г. Гагариной. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 320 с. – (Профессиональное образование). – Режим доступа: <https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2083/catalog/product/1018534>.

4. Синаторов, С.В. Информационные технологии: учеб. пособие / С.В. Синаторов. – 2-е изд., стер. – М.: Флинта, 2021. – 448 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1304012>.

Дополнительная литература

1. Коломейченко, А.С. Информационные технологии: учеб. пособие для вузов / А.С. Коломейченко, Н.В. Польшакова, О.В. Чеха. – 2-е изд., перераб. – СПб.: Лань, 2021. – 212 с. // Лань: электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/177030>.

2. Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции: учебно-метод. пособие / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: Т.Н. Сафронова, В.В. Казина. – Красноярск: СФУ, 2018. – Режим доступа: <https://bik.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u664/i-161480987.pdf>.

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: ПрофиКС, 1998. – 688 с.

Интернет-ресурсы

1. Presto: автоматизация ресторанов, кафе и столовых [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://sbis.ru/help/presto>.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по модулю — зачет за выполненные практические задания, при условии набора не менее 65 % из 100.

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Практические задания модуля

1. Создание меню. Технологическая карта блюда
2. Складкой учет

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельные работы входит изучение материала курса и закрепление заданий с практических уроков.

Критерии оценивания заданий и/или контрольных вопросов

Баллы	1 балл	2 балла	3 балла
Критерий	Задание выполнено частично, требует серьезной доработки	Задание выполнено, но требует некоторой доработки	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1. Создание меню. Технологическая карта блюда

Цель задания: уметь создавать меню предприятия, и технологическую карту блюда.

Инструкция:

Шаг 1. Зайти в сервис СБИС Presto.

Шаг 2. Основываясь на материалах, создайте меню предприятия.

Шаг 3. Основываясь на материалах, создайте технологическую карту блюда.

Шаг 4. Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

Задание 2. Складской учет.

Цель задания — рассмотреть принципы организации складского учета на предприятии, проанализировать основные категории товаров предприятия общепита и особенности их учета.

Инструкция

Шаг 1. Зайти в сервис СБИС Presto.

Шаг 2. Основываясь на материалах, выбрать схему складского учета.

Шаг 3. Создать каталог товаров.

Шаг 4. Оформить поступление товаров.

Шаг 5. Оформить перемещение товаров.

Шаг 6. Оформить возврат поставщику.

Шаг 7. Оформить реализацию и списание с точки продажи, возврат от покупателя.

Шаг 8. Провести складские отчеты.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины (модуля) «Основы экономики производства продукции организации питания»

1. Аннотация

Дисциплина нацелена на изучение базовых терминов и понятий отражающих: процесс производства продукции организации питания как сложной хозяйственной системы, характеристику современных организационно-правовых форм хозяйствующих субъектов в данной сфере, систему внутренних и внешних факторов, оказывающих влияние на производственный процесс организации при создании продукции, состав и структуру ресурсов организации; порядок формирования конечных результатов деятельности.

Цель модуля (результаты обучения)

По окончании изучения дисциплины слушатели будут способны в рамках профессиональных компетенции РО1, РО2, РО4:

1. Осуществлять выбор конкретной организационно-правовой формы предпринимательской деятельности в сфере производства продукции питания.
2. Выявлять и давать экономическую оценку факторам, влияющим на процессы основного производства организации питания.
3. Планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах: рассчитывать сумму амортизационных отчислений; формировать смету прямых расходов на оплату труда; рассчитывать смету затрат на организацию процесса производства продукции.
4. Разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразованию на выпускаемую продукцию организации питания.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 9.1. Экономическая модель производства продукции организации питания (6 часов)	Введение в экономику производства продукции питания, понятие юридического лица, характеристика организационно-правовых форм; система внутренних и внешних факторов, определяющих результаты деятельности (1 час)	Групповая работа <i>Задание 1.</i> Характерные особенности различных организационно-правовых форм производства продукции питания (1 час)	Систематизация информации по характеристикам организационно-правовых форм производства продукции питания. Знакомство с нормативно-правовой базой по теме (4 часа)

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 9.2. Ресурсы производства продукции организации питания: состав, формирование, оценка эффективности использования (8 часов)	Виды ресурсов производства продукции организации питания: состав, формирование, оценка эффективности использования (2 часа)	Групповая работа <i>Задание 2.</i> Решение практических заданий на расчет потребности производства продукции питания в ресурсах и оценку эффективности их использования (3 часа)	Систематизация информации по теме. Знакомство с нормативно-правовой базой. Решение хозяйственной ситуации (3 часа)
Тема 9.3. Экономические результаты производства продукции организации питания (6 часов)	Экономические результаты производства продукции организации питания (1 час)	Групповая работа. <i>Задание 3.</i> Решение практических заданий на расчет доходов, расходов, прибыли и рентабельности производства продукции питания (2 часа)	Составление прогнозного «Отчета о финансовых результатах» производства продукции питания. Выполнение контрольного теста по теме (3 часа)

3. Условия реализации дисциплины

Организационно-педагогические условия реализации дисциплины

Обучение по дисциплине реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в LMS Odin. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чатах дисциплин. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации дисциплины

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи Zoom. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи Zoom, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Odin. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы,

подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Odin. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор видеолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

Основная литература

1. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / Э.А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство «Юрайт», 2018. – 390 с.
2. Бизнес-планирование: учебник [для студентов вузов] / Л.В. Бобков, В.Я. Горфинкель, П.Н. Захаров и др.; под ред. Т.Г. Попадюк, В.Я. Горфинкеля. – М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. – 296 с.
3. Виноградова, М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: учеб. пособие для студентов вузов / М.В. Виноградова, З.И. Панина. – 7-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К°, 2013. – 448 с.
4. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: [учебник студентов СПО] / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 2-е изд., стереотипное. – М.: Академия, 2015. – 331 с.
5. Фридман, А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник / А.М. Фридман. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 229 с.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по модулю — зачет за выполненные практические задания и за выполненные тесты к лекциям, при условии набора не менее 65% из 100.

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Практические задания

1. Характерные особенности организаций различных организационно-правовых форм.
2. Расчет планируемого объема выручки от продаж и валовой прибыли производства продукции питания, расчет амортизационных отчислений; расчет нормативов сырья и материалов для производства продукции питания.

3. Расчет доходов, расходов и прибыли производства продукции организации питания, оставление прогнозного «Отчета о финансовых результатах».

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение материала курса, поиск необходимой нормативно-правовой информации; закрепление заданий с практических занятий; выполнение тестовых заданий.

Критерии оценивания заданий

Баллы	1 балл	2 балла	3 балла
Критерий	Задание выполнено частично, требует серьезной доработки	Задание выполнено, но требует некоторой доработки	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1. Характерные особенности организаций различных организационно-правовых форм

Цель задания:

1. Закрепление теоретических знаний о особенностях различных организационно-правовых форм организаций производства продукции питания как субъекта рыночных отношений в современных условиях.

2. Приобретение практических навыков:

- выбора организационно-правовой формы организации производства продукции питания;
- формирование исходной информации для характеристики организации производства питания.

Для выполнения задания необходимо заполнить таблицу 1.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут комментировать на практическом задании.

Задание 2. Расчет планируемого объема выручки от продаж и валовой прибыли производства продукции питания, расчет амортизационных отчислений; расчет нормативов сырья и материалов для производства продукции питания.

Цель задания:

1. Приобретение практических навыков расчета планируемого объема выручки от продаж и валовой прибыли.

2. Приобретение практических навыков по расчету амортизационных отчислений.

3. Приобретение практических навыков по расчету нормативов сырья и материалов для производства продукции питания.

Для выполнения задания необходимо:

- 1) Используя информацию из таблицы 1, рассчитать количество посадочных мест в предприятии общественного питания.

- 2) По форме таблицы 2 провести расчет среднедневного потенциального числа посетителей.
- 3) По форме таблицы 3 рассчитать объем выручки от продаж на основе информации о стоимости среднего чека.
- 4) По форме таблицы 4 рассчитать планируемый объем валовой прибыли

Задание 3. Расчет доходов, расходов и прибыли производства продукции питания, оставление прогнозного «Отчета о финансовых результатах».

Цель задания:

1. Приобретение практических навыков прогнозного расчета текущих расходов.
2. Приобретение практических навыков составления прогнозного «Отчета о финансовых результатах».

Для выполнения задания необходимо:

- 1) Рассчитать сумму расходов на оплату труда работников производства продукции питания по форме таблицы 1
- 2) Рассчитать сумму отчислений во внебюджетные фонды в зависимости от организационно-правовой формы предприятия по формуле: ФЗП x 30,2 %
- 3) Используя информацию о средних уровнях расходов предприятия общественного питания, определить текущие затраты предприятия в таблице 2.

Таблица 2 – Ориентировочная смета расходов производства продукции питания

Расходы на производство и реализацию продукции	Структура расходов, в % от выручки	Сумма расходов, тыс.руб.
1. Транспортные расходы	1,0–1,5	
2. Расходы на оплату труда и социальные нужды	расчет п. 1 +п. 2	
3. Расходы на аренду и содержание помещения	10–15	
4. Амортизация основных средств	Расчет задание 3	
5. Расходы на ремонт и техническое обслуживание оборудования	0,1–0,5	
6. Расходы на электроэнергию для производственных целей	2,0–3,0	
7. Расходы на хранение, упаковку продукции и т.д.	2–3	
8. Расходы на маркетинг, рекламу	5,0	
9. Прочие расходы	6,0	
Итого расходов (Коммерческие расходы)	—	Сумма всех рассчитанных расходов по столбцу
Уровень расходов в % к выручке от продаж		Сумма всех рассчитанных расходов по столбцу/ выручку x 100 %

- 4) Составить прогнозный «Отчет о финансовых результатах» Для его составления необходимо заполнить данные в таблице 3, используя рассчитанные ранее показатели деятельности производства продукции общественного питания.

Таблица 3 – Прогноз «Отчета о финансовых результатах»

Наименование показателей	Итого год, тыс.руб.
2. Себестоимость	
3. Валовая прибыль	
4. Коммерческие расходы	
5. Прибыль от продаж (п. 3–п. 4)	расчет
6. Проценты полученные	–
7. Проценты уплаченные	–
8. Прочие доходы	–
9. Прочие расходы (налог на имущество 2,5 % от стоимости амортизируемого оборудования)	Расчет=сумма стоимости оборудования x2,5/100
12. Прибыль до налогообложения = п. 5–п. 9	
13. Текущий налог на прибыль (20 % от прибыли до налогообложения) = п. 12x20/100	расчет
14. Чистая прибыль= п. 12–п. 13	расчет

Таблица 5 – Расчет рентабельности деятельности

Наименование показателя	Значение
1.Выручка от продаж, тыс. руб.	
2. Чистая прибыль, тыс.руб.	
3. Рентабельность деятельности, % (п.2/п.1) x 100%,	

Примеры тестовых заданий к лекциям

1. Юридические лица в зависимости от целевой направленности подразделяются на

- а) коммерческие и некоммерческие организации;
- б) корпорации и унитарные юридические лица;
- в) товарищества и акционерные общества;

2. Юридическим лицом признается:

- а) организация общественного питания, преследующая цели извлечения прибыли;
- б) любое предприятие, работающее на рынке;
- в) предприятие (организация), имеющее в своей собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество и отвечающая по своим обязательствам этим имуществом;
- г) материально ответственное лицо.

3. Хозяйственное товарищество — это:
- а) объединение граждан для совместной трудовой деятельности;
 - б) объединение лиц;
 - в) объединение капиталов.
4. Определить сферу деятельности предприятия общественного питания для целей статистики позволяет код:
- а) ОКОПФ;
 - б) ОКАТО;
 - в) ОКФС;
 - г) ОКПО.
5. Деловое окружение предприятия общественного питания, питающее экономическую систему ресурсами и формирующее совокупность экономических, денежных отношений за пределами предприятия представляет собой:
- а) косвенную среду;
 - б) внешнюю среду;
 - в) внутреннюю среду.
6. Процесс перенесения по частям стоимости основных средств и нематериальных активов по мере их физического или морального износа на стоимость производимой продукции (работ, услуг) называется:
- а) амортизационные отчисления;
 - б) физический износ;
 - в) воспроизводство основных фондов;
 - г) амортизация.
7. Первоначальная стоимость группы объектов на 1 января составляла 160 тыс. руб., срок службы 10 лет. Определить сумму начисленной амортизации, если фактический срок эксплуатации 3 года:
- а) 10 тыс. руб.;
 - б) 16 тыс. руб.;
 - в) 48 тыс. руб.;
 - г) 64 тыс. руб.
8. Оборотные средства необходимы предприятию для:
- а) бесперебойной работы
 - б) своевременной оплаты поставщикам за приобретенную продукцию и своевременной выплаты зарплаты работникам;
 - в) своевременных выплат налогов и других обязательств перед финансово-банковской системой;
 - г) создания страхового запаса материалов на складе.
9. Каково значение коэффициента оборачиваемости при следующих данных: средние остатки оборотных средств — 300 тыс. руб., стоимость реализованной продукции — 600 тыс. руб.:
- а) 2;
 - б) 8;
 - в) 32.

10. Уровень издержек предприятия общественного питания рассчитывается по формуле: _____,

где $U_{и}$ — уровень издержек, %,

V — выручка от продаж, руб.,

I — сумма издержек предприятия, руб.

а) $U_{и} = V \times I / 100 \%$;

б) $U_{и} = (V / I) \times 100 \%$;

в) $U_{и} = (I / V) \times 100 \%$.

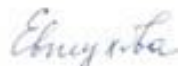
Программу составили:

Д-р техн. наук, профессор,
зав. кафедрой технологии продукции
и организации общественного
питания



Г.А. Губаненко

Канд. биол. наук, доцент



О.М. Евтухова

Канд. экон. наук, доцент



М.А. Конищева

Руководитель программы:

Д-р техн. наук, профессор,
зав. кафедрой технологии продукции
и организации общественного
питания



Г.А. Губаненко