

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

Е.В. Мошкина Е.В. Мошкина

марта 2024 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

«Заведующий производством предприятия питания»

Красноярск 2024

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

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

Программа направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций в области совершенствования ассортиментной политики выпускаемой продукции организации питания; составления меню, соответствующего концепции предприятия, современных технологий производства продукции, управления качеством продукции с учетом требований прослеживаемости, безопасности, санитарии и гигиены, охраны труда; организации процесса оперативного планирования процесса производства продукции общественного питания, организации рабочих мест по производству продукции предприятий индустрии питания.

1.2. Цель программы

Цель программы — совершенствование и получение новых профессиональных компетенций, необходимых для организации и контроля технологического процесса производства продукции индустрии питания, обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции.

Дополнительная программа профессиональной переподготовки «Заведующий производством предприятия питания» разработана на основе профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 113н от 09.03.2022 г.

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

1.3. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной переподготовки: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности: продовольственное сырье, полуфабрикаты для производства блюд, напитков и кулинарных изделий, технологические процессы и операции приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, технологическое оборудование предприятия питания, система управления качеством, прослеживаемостью, безопасностью выпускаемой продукции.

Дополнительная программа профессиональной переподготовки «Заведующий производством предприятия питания» обеспечивает *шестой* уровень квалификации в соответствии с требованиями профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 113н от 09.03.2022 г.

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

В соответствии с профессиональным стандартом 33.011 «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 113н от 09.03.2022 г), программа направлена на формирование трудовых функций:

D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве.

D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания.

1.5. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели будут способны:

Трудовые функции (ТФ), согласно требованиям профессионального стандарта	Планируемые результаты обучения
D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве	РО1. Разрабатывать концепцию предприятия, предложения по совершенствованию ассортиментной политики. РО2. Осуществлять проработку рецептов, технологических карт блюд, напитков и кулинарных изделий. РО3. Разрабатывать планы и координировать основное производство предприятия питания
D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания	РО4. Проводить входной и технологический контроль качества продовольственного сырья, полуфабрикатов, блюд, напитков и кулинарных изделий. РО5. Применять требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания. РО6. Применять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

1.6. Категория слушателей

Лица, осуществляющие профессиональную деятельность в сфере индустрии питания, повара, бригадиры, все заинтересованные специалисты.

1.7. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Слушателям необходимо иметь среднее профессиональное образование и/или высшее образование (бакалавриат).

1.8. Продолжительность обучения

Продолжительность обучения по программе составляет 256 часов, из них 128 контактных.

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 переподготовки (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению)

Программа реализуется дистанционно с использованием системы электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>). Для доступа к учебным материалам слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в Интернет.

1.11. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы переподготовки

Особенности построения программы переподготовки:

- 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 переподготовки разработан электронный курс «Заведующий производством предприятия питания».

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Заведующий производством предприятия питания»

Форма обучения: очно-заочная с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.
 Срок обучения: 256 часов.

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы		СРС, ч	Формы контроля
				Лекции	Практические и семинарские занятия		
1.	Организационная характеристика предприятия питания. Принципы составления меню предприятия питания	24	12	4	8	12	Зачет
2.	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	48	24	8	16	24	Зачет
3.	Системы управления качеством, прослеживаемостью пищевой продукции на предприятии питания	24	12	4	8	12	Зачет
4.	Организация производства пищевой продукции на предприятии питания	24	12	4	8	12	Зачет
5.	Санитария и гигиена производства пищевой продукции на предприятии питания	24	12	4	8	12	Зачет
6.	Охрана труда производства пищевой продукции на предприятии питания	24	12	4	8	12	Зачет
7.	Система управления безопасностью производства блюд, напитков и кулинарных изделий	48	24	6	18	24	Зачет
	Итоговый контроль	40	20	-	20	20	Защита итоговой аттестационной работы
	ИТОГО	256	128	34	94	128	

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Заведующий производством предприятия питания»

Категория слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное и(или) высшее образование.

Срок обучения: 256 часов.

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	Практ. и семинарские занятия		
1	Организационная характеристика предприятия питания. Принципы составления меню предприятия питания	24	12	4	8	12	PO1
1.1	Классификация предприятий питания	7	3	1	2	4	PO1
1.2	Разработка концепции предприятия питания	7	3	1	2	4	PO1
1.3	Меню. Виды меню. Ассортиментная политика	10	6	2	4	4	PO1
2	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	48	24	8	16	24	PO2
2.1	Общая характеристика процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	12	6	2	4	6	PO2
2.2	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36	18	6	12	18	PO2
3	Системы управления качеством, прослеживаемостью пищевой продукции на предприятии питания	24	12	4	8	12	PO4, PO6
3.1	Требования нормативно-правовых актов РФ и Таможенного союза, регламентирующие обеспечение качества, прослеживаемости пищевой продукции на предприятии питания	4	2	2	-	2	PO4, PO6

№ п/п	Наименование модулей (курсов)	Общая трудоемкость, ч.	Всего контактн., ч	Контактные часы		СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Практ. и семинарские занятия		
3.2	Порядок проведения и документирования входного контроля качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов	8	4	2	2	4	PO4, PO6
3.3	Порядок проведения и документирования технологического контроля качества и безопасности блюд, напитков и кулинарных изделий	8	4	-	4	4	PO4, PO6
3.4	Системы управления качеством, прослеживаемостью продовольственного сырья, полуфабрикатов, блюд, напитков и кулинарных изделий	4	2	-	2	2	PO6
4	Организация производства пищевой продукции на предприятии питания	24	12	4	8	12	PO3
4.1	Оперативное планирование производства на предприятиях питания	12	6	2	4	6	PO3
4.2	Организация работы производственных цехов	12	6	2	4	6	PO3
5	Санитария и гигиена производства пищевой продукции на предприятии питания	24	12	4	8	12	PO5
5.1	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые на предприятиях питания к инженерным системам	12	6	2	4	6	PO5
5.2	Профессиональные моющие и дезинфицирующие средства	12	6	2	4	6	PO5
6	Охрана труда производства пищевой продукции на предприятии питания	24	12	4	8	12	PO5
6.1	Правовые и организационные основы охраны труда	6	4	2	2	2	PO5
6.2	Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	6	2	-	2	4	PO5
6.3	Пожарная безопасность	8	4	2	2	4	PO5
6.4	Электробезопасность	4	2	-	2	2	PO5
7	Система управления безопасностью производства блюд, напитков и кулинарных изделий	48	24	6	18	24	PO6

№ п/п	Наименование модулей (курсов)	Общая трудоемкость, ч.	Всего контактн., ч	Контактные часы		СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Практ. и семинарские занятия		
7.1	Требования нормативно-правовых актов РФ и Таможенного союза, регламентирующие обеспечение безопасности пищевой продукции на принципах ХАССП на предприятии питания	8	4	2	2	4	РО6
7.2	Формирования перечня мероприятий по разработке системы управления безопасностью на принципах ХАССП при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	4	2	-	2	2	РО6
7.3	Виды опасных факторов. Идентификация перечня опасных факторов при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	12	6	-	6	6	РО6
7.4	Установление перечня контрольных точек (КТ) и критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ	12	6	2	4	6	РО6
7.5	Разработка мероприятий по мониторингу ККТ, корректирующих действий, составления формы рабочего листа ХАССП, плана ХАССП	12	6	2	4	6	РО6
	Итоговая аттестация	40	20	-	20	20	РО1–РО6
	Итого	256	128	34	94	128	

Календарный учебный график*
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Заведующий производством предприятия питания»

Наименование модулей (курсов)	Неделя	Объем учебной нагрузки, ч.	Виды занятий (количество часов)			
			Лекция	Практ. и семинарские занятия	СРС	Итоговый контроль
Организационная характеристика предприятия питания. Принципы составления меню предприятия питания	1	24	4	8	12	Зачет
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2–3	48	8	16	24	Зачет
Системы управления качеством, прослеживаемостью пищевой продукции на предприятии питания	4	24	4	8	12	Зачет
Организация производства пищевой продукции на предприятии питания	5	24	4	8	12	Зачет
Санитария и гигиена производства пищевой продукции на предприятии питания	6	24	4	8	12	Зачет
Охрана труда производства пищевой продукции на предприятии питания	7	24	4	8	12	Зачет
Система управления безопасностью производства блюд, напитков и кулинарных изделий	8–10	48	6	18	24	Зачет
Итоговая аттестация	11–12	40	–	20	20	Защита итоговой аттестационной работы
Итого		256	34	94	128	

*Календарный учебный график составляется для программ профессиональной переподготовки и представляет собой график учебного процесса, устанавливающий последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, 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 Moodle «Заведующий производством предприятия 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 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. Разрабатывать концепцию предприятия, предложения по совершенствованию ассортиментной политики	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе, видеоконференции
РО2. Осуществлять проработку рецептур, технологических карт блюд, напитков и кулинарных изделий	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе, видеоконференции
РО3. Разрабатывать планы и координировать основное производство предприятия питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе, видеоконференции
РО4. Проводить входной и технологический контроль качества продовольственного сырья, полуфабрикатов, блюд, напитков и кулинарных изделий	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе, видеоконференции
РО5. Применять требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе, видеоконференции
РО6. Применять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе, видеоконференции

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 Moodle. 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).

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Организационная характеристика предприятия питания. Принципы составления меню предприятия питания»

1. Аннотация

Дисциплина направлена на изучение основных понятий и терминов, изучение типов и классификации предприятий питания, видов меню и принципов их составления, а также на формирование навыков разработки концепции предприятия с учетом имеющихся ресурсов и запросов рынка.

По окончании изучения дисциплины слушатели будут способны:

РО1. Разрабатывать концепцию предприятия, предложения по совершенствованию ассортиментной политики.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Организационная характеристика предприятия питания. Принципы составления меню предприятия питания (24 ч.)			
Тема 1.1. Классификация предприятий питания (7 ч.)	Рынок гостеприимства в России. Классификация предприятий питания в соответствии с ГОСТ 30389-2013. Классификация предприятий питания ресторанного рынка (1 ч.)	<i>Задание 1.</i> Ознакомление с деятельностью предприятий питания конкретного типа и класса, проанализировать рациональность его размещения (2 ч.)	1. Изучение теоретического материала. 2. Выполнение задания (4 ч.)
Тема 1.2. Разработка концепции предприятия питания (7 ч.)	Составляющие концепции предприятия, их характеристика. Виды концепций (1 ч.)	<i>Задание 2.</i> Разработать концепцию предприятия (2 ч.)	1. Выполнение задания. 2. Прохождение теста (4 ч.)
Тема 1.3. Меню. Виды меню. Ассортиментная политика (10 ч.)	Меню как документ зала. Принципы составления меню. Последовательность расположения в меню блюд, закусок и напитков. Виды меню, их характеристика. Управление и анализ меню (2 ч.)	<i>Задание 3.</i> Составить меню для предприятия (4 ч.)	1. Изучение теоретического материала. 2. Выполнение задания. 3. Прохождение теста (4 ч.)

3. Условия реализации дисциплины

Организационно-педагогические условия реализации программы

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 системе электронного обучения СФУ «е-Курсы». 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 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. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи, 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, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный учебно-методический комплекс (УМК) — электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>). Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

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. 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: учеб. 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 — зачет. Для получения зачета слушатель должен выполнить 3 задания, 2 теста по темам дисциплины.

Результат по дисциплине формируется в форме оценки «зачтено» в зависимости от количества набранных баллов. Для получения «зачтено» слушатель должен получить не менее 65 % баллов из 100 %.

Задания для самостоятельной работы

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

Критерии оценивания заданий и/или контрольных вопросов

Баллы	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Типовые практические задания

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

Тип предприятия питания	Характеристика	Примеры
1.		
2.		
...		

2. 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)
3. Разработать меню для предприятия в соответствии с типом, классом, специализацией, концепцией предприятия.

Примеры тестовых заданий по темам курса

1. Месторасположение заведения напрямую связано с:
 - а) категорией потенциальных клиентов;
 - б) типом предприятия;
 - в) специализацией кухни;
 - г) типа обслуживания.
2. При разработке концепции предприятия оценивать потребителей следует по основным направлениям:
 - а) социально-экономическое;
 - б) географическое;
 - в) демографическое;
 - г) финансовое;
 - д) психофизиологическое.
3. К горячим рыбным блюдам можно предложить:
 - а) белые сухие вина;
 - б) белые полусладкие вина;
 - в) белые сладкие вина;
 - г) красные полусухие вина.
4. Дополните:

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

К салатам не принято подавать _____.
6. Предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары — это:

- а) бар;
- б) кафе;
- в) ресторан;
- г) закусочная.

7. Предприятие (объект) питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары — это:

- а) закусочная;
- б) кафе;
- в) бар;
- г) буфет;
- д) магазин-кулинария.

8. Дополните: Предприятие (объект) питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров — это:

9. Предприятие (объект) питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей — это:

- а) кафетерий;
- б) закусочная;
- в) ПБО;
- г) Бар;
- д) магазин-кулинария.

10. Предприятие (объект) общественного питания, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные и горячие блюда, закуски, мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары — это:

- а) магазины-кулинарии;
- б) закусочные;
- в) буфеты;
- г) кафетерии.

11. Дополните:

Предприятие (объект) общественного питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели — это _____.

12. Дополните:

К учредительным документам относятся: учредительный договор
и _____.

13. Дополните:

Современные города характеризуются наличием четко обозначенных
основных зон:

- а) жилищно-административной;
- б) коммунально-складской;
- в) отдыха;
- г) ...

14. Дополните:

В зоне _____ находятся парки, сады, спортивные комплексы,
зрелищные предприятия, пляжи.

15. Зона города, которая включает жилые массивы, административные,
общественные учреждения и учебные заведения:

- а) отдыха;
- б) промышленная;
- в) жилищно-административная;
- г) коммунально-складская.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
«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:

РО2. Осуществлять проработку рецептур, технологических карт блюд, напитков и кулинарных изделий

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (48 ч.)			
Тема 1.1. Общая характеристика процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (12 ч.)	Основные понятия, термины и определения для основного производства организации питания. Тепловая кулинарная обработка продуктов (2 ч.)	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 ч.)	Кулинарная обработка пищевых продуктов (6 ч.)
Тема 1.2. Технологии приготовления блюд, напитков и	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных	Групповая работа <i>Задание 2.</i> Решение практических заданий на расчет сырья,	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
кулинарных изделий разнообразного ассортимента (36 ч.)	изделий разнообразного ассортимента (6 ч.)	полуфабрикатов, кулинарных изделий из различного вида сырья (6 ч.). <i>Задание 3.</i> Разработка фирменного блюда (изделия): подбор фирменного блюда (изделия), составление технологических карт, расчет пищевой ценности, разработка технико-технологической карты (6 ч.)	изделий разнообразного ассортимента. Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (18 ч.)

3. Условия реализации дисциплины

Организационно-педагогические условия реализации программы

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 системе электронного обучения СФУ «е-Курсы». 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 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. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи, 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, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный учебно-методический комплекс (УМК) — электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>). Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

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. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023. – 496 с.
2. Куткина, М.Н. Технология продукции общественного питания / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева, И.В. Симакова. – СПб.: Троицкий мост, 2022. – 672 с.
3. Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие / А.И. Мглинец. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с.
4. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.С. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] – М.: ООО «НИЦ ИНФРА-М», 2022. – 241 с.

Дополнительная литература

1. Могильный, М.П. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства: Сб. технических нормативов. / М.П. Могильный – М.: ДеЛи, 2019. – 570 с.
2. Могильный, М.П. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания: Сб. технических нормативов / М.П. Могильный, В.А. Тутельян, Д.Б. Никитюк. – М.: ДеЛи, 2022. – 402 с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. – 209 с.
4. Сборник рецептов на продукцию для общественного питания: Сб. технических нормативов / В.А. Тутельян, Д.Б. Никитюк, А.В. Погожева. – М.: ДеЛи, 2023. – 770 с.
5. Справочник работника общественного питания / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А. М. Могильный. – М.: ДеЛи, 2011. – 656 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.

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	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	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 направлениям:

- разработка фирменных блюд (изделий) с целью создания конкурентно способной продукции, расширение ассортимента данной группы изделий;
- совершенствование традиционных рецептур 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).

Примеры тестовых заданий

1. Десертные овощи это (необходимо выбрать):
 - а) тыква;
 - б) кабачок;
 - в) артишок;
 - г) брокколи;
 - д) шпинат;
 - е) ревень;
 - ж) картофель;
 - з) спаржа.
2. Температура пассерования лука репчатого в соус (выбрать):
 - а) 200–210°C,
 - б) 180–190°C,
 - в) 115–120°C,
 - г) 150–160 °C.
3. Количество воды для варки 1 кг макаронных изделий сливным способом (выбрать):
 - а) 2,5 л;
 - б) 3,5 л;
 - в) 4,5 л;
 - г) 6,0 л.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
«Системы управления качеством, прослеживаемостью пищевой
продукции на предприятии питания»

1. Аннотация

Дисциплина направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций для решения производственных задач в области применения системы управления качеством, прослеживаемостью пищевой продукции на предприятии питания, путем проведения и документирования входного и технологического контроля производства на предприятии питания.

По окончании изучения дисциплины слушатели будут способны:

РО4. Проводить входной и технологический контроль качества продовольственного сырья, полуфабрикатов, блюд, напитков и кулинарных изделий.

РО6. Применять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Системы управления качеством, прослеживаемостью пищевой продукции на предприятии питания (24 ч.)			
Тема 3.1. Требования нормативно-правовых актов РФ и Таможенного союза, регламентирующие обеспечение качества, прослеживаемости пищевой продукции на предприятии питания (4 ч.)	Применение требований нормативно-правовых актов РФ и Таможенного союза, регламентирующих обеспечение качества, прослеживаемости пищевой продукции на предприятии питания (2 ч.)		Изучение нормативной документацией по теме, изучение теоретического материала (2 ч.)
Тема 3.2. Порядок проведения и документирования входного контроля качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов (8 ч.)	Порядок проведения контроля условий транспортирования пищевой продукции. Порядок проведения входного контроля	Документирование входного контроля качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов <i>Практическое задание №1.</i> Разработка раздела «Входной контроль поступающего	Систематизация информации по теме. Выполнение задания (4 ч.)

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
	пищевой продукции (2 ч.)	сырья, пищевых продуктов и упаковочных материалов» программы производственного контроля (ППК) (2 ч.)	
Тема 3.3. Порядок проведения и документирования технологического контроля качества и безопасности блюд, напитков и кулинарных изделий (8 ч.)		Порядок проведения технологического контроля качества и безопасности блюд, напитков и кулинарных изделий. Регламентируемые показатели качества и безопасности блюд, напитков и кулинарных изделий (2 ч.). <i>Практическое задание №2.</i> Разработка технологической документации на фирменное блюдо/ напиток/ кулинарное изделие в части регламентируемых показателей качества и безопасности, характеристик входящего сырья, полуфабрикатов, пищевых добавок (2 ч.)	Систематизация полученной информации. Выполнение задания (4 ч.)
Тема 3.4. Системы управления качеством, прослеживаемостью продовольственного сырья, полуфабрикатов, блюд, напитков и кулинарных изделий (4 ч.)		Система прослеживаемости на предприятии питания. Виды маркировок продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в системе прослеживаемости. <i>Практическое задание №3.</i> Разработка маркировки на продовольственное сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию (2 ч.)	Систематизация полученной информации. Выполнение задания (2 ч.)

3. Условия реализации дисциплины

Организационно-педагогические условия реализации программы

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 системе электронного обучения СФУ «e-Курсы». 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 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. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи, 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, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный учебно-методический комплекс (УМК) — электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>). Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

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. 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. Разработка раздела «Входной контроль поступающего сырья, пищевых продуктов и упаковочных материалов» программы производственного контроля (ППК)

2. Разработать технологическую документацию (ТТК) на фирменное блюдо/напиток/кулинарное изделие

3. Разработка маркировки на продовольственное сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию

Задания для самостоятельной работы

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

Критерии оценивания заданий и/или контрольных вопросов

Баллы	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1

Разработка раздела «Входной контроль поступающего сырья, пищевых продуктов и упаковочных материалов» программы производственного контроля (ППК)

Цель задания — определить виды деятельности на этапах входного контроля процесса поступающего сырья, пищевых продуктов и упаковочных материалов

Инструкция:

Шаг 1. Определить контролируемый фактор на этапах входного контроля

Шаг 2. Определить показатели, параметры контроля на этапах входного контроля

Шаг 3. Определить периодичность, документацию по проведению входного производственного контроля

Шаг 4. Определить перечень нормативной, нормативно-правовой и методической документации, регламентирующей проведение входного 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

«Организация производства пищевой продукции на предприятии питания»

1. Аннотация

Особенностью деятельности предприятий питания является то, что процессы производства, реализации и организации потребления тесно связаны между собой. 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.

По окончании изучения дисциплины слушатели будут способны:

РОЗ. Разрабатывать планы и координировать основное производство предприятия питания.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Организация производства пищевой продукции на предприятии питания (24 ч.)			
Тема 4.1. Оперативное планирование производства пищевой продукции на предприятиях питания (12 ч.)	Сущность организации производства пищевой продукции. Структура производства. Оперативное планирование производства, в том числе заготовочных предприятий (2 ч.)	<i>Задание 1.</i> Определение количества потребителей по графику загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску (2 ч.). <i>Задание 2.</i> Составление производственной программы предприятия (2 ч.)	1. Изучение теоретического материала. 2. Выполнение задания. 3. Прохождение теста (6 ч.)
Тема 4.2. Организация работы производственных цехов (12 ч.)	Организация работы заготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов. Организация работы специализированных цехов (2 ч.)	<i>Задание 3.</i> Составление схем организации технологических процессов в производственных цехах предприятия (2 ч.). <i>Задание 4.</i> Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы (2 ч.)	1. Изучение теоретического материала. 2. Выполнение задания. 3. Прохождение теста (6 ч.)

3. Условия реализации дисциплины

Организационно-педагогические условия реализации программы

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 системе электронного обучения СФУ «е-Курсы». 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 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. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи, 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, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный учебно-методический комплекс (УМК) — электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>). Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

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. 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>.

2. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. – 20 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 12 с.

4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 28 с.

5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 20 с.

6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 18 с.

7. 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>.

8. 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. 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>.

2. Джум, Т.А. Организация и технология питания туристов: учеб. 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>.

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

Форма аттестации по дисциплине «Организация производства пищевой продукции на предприятии питания» — зачет.

Для получения оценки «зачтено», слушателю необходимо получить не менее 65 % баллов из 100 % по дисциплине.

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	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Типовые практические задания

1. Составить график загрузки зала предприятия и определить общее количество потребителей, посетивших предприятие за день. Задание оформить в таблицу.

2. Определить общее количество блюд, планируемых к выпуску за день работы предприятия. Задание оформляется в следующем виде:

Общее количество блюд рассчитывается по формуле:

$$n = N_{\text{день}} \cdot m \text{ (блюд)},$$

где $N_{\text{день}}$ – общее количество потребителей за день;

m – коэффициент потребления блюд одним посетителем в предприятиях общественного питания различных типов.

3. Проведите разбивку блюд по ассортименту. Задание оформляется в следующем виде:

После расчета общего количества блюд (n) определяется количество блюд в каждой основной группе: холодные закуски, горячие закуски (если присутствуют в ассортименте), супы, горячие блюда, сладкие блюда (десерты).

Разбивка блюд производится по процентному соотношению основных групп блюд в ассортименте предприятий общественного питания различных типов. Далее задание оформляется в виде таблицы (приведен пример расчета при $n = 2500$ блюд).

4. Составление схем организации технологических процессов в доготовочных цехах предприятий общественного питания.

Примеры тестовых заданий по темам курса

1. Основное производственное подразделение, которое представляет собой обособленную часть предприятия, в которой выполняется комплекс работ:

- а) цех;
- б) рабочее место;
- в) производственный участок;
- г) отделение.

2. Часть цеха, где осуществляется законченная стадия производственного процесса:

- а) производственный участок;
- б) рабочее место;

в) поточная линия.

3. Часть цеха, на которой процесс труда осуществляется одним или группой работников, выполняющих определенные операции:

- а) рабочее место;
- б) производственный участок;
- в) поточная линия;
- г) отделение.

4. На предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства организуется структура _____.

5. Дополните:

На предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специализированных ПОП организуется структура производства _____.

6. Дополните:

Функциональный состав помещений предприятий общественного питания включает следующие группы помещений:

- а) складскую
- б) производственную
- в) административно-бытовую
- г) техническую
- д) ...

7. 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

8. Производственная программа кондитерского цеха, оформляется в виде

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

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:
- а) формы;
 - б) типа;
 - в) структуры производства;
 - г) характера;
 - д) вида труда.
11. В овощном цехе выделяют следующие рабочие места:
- а) по обработке картофеля и корнеплодов;
 - б) для очистки лука репчатого, хрена, чеснока;
 - в) для нарезки овощей;
 - г) линию обработки свежей капусты, сезонных овощей и зелени;
 - д) технологическую линию приготовления холодных блюд и закусок;
 - е) рабочее место для приготовления салатов и винегретов.
12. Размораживание рыб осетровых пород осуществляется:
- а) на стеллажах;
 - б) на производственных столах;
 - в) в ваннах;
 - г) в холодильном шкафу.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
«Санитария и гигиена производства
пищевой продукции на предприятии питания»

1. Аннотация

Дисциплина направлена на формирование у слушателей 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.

По окончании изучения дисциплины слушатели будут способны:

РО5. Применять требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 5.1. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые на предприятиях питания к инженерным системам (12 ч.)	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые на предприятиях общественного питания к водоснабжению, канализации, вентиляции, отоплению, освещению, шуму, вибрации. Нормативная документация (2 ч.)	Групповая работа. <i>Задание 1.</i> Изучение нормативной документации, регламентирующей санитарно-гигиенические требования, на предприятиях питания к инженерным системам (4 ч.)	Систематизация полученной информации. Знакомство с нормативной документацией по теме (6 ч.)
Тема 5.2. Профессиональные моющие и дезинфицирующие средства (12 ч.)	Профессиональные моющие и дезинфицирующие средства (2 ч.)	Групповая работа. <i>Задание 1.</i> Профессиональные моющие и дезинфицирующие средства, используемые на предприятиях питания (2 ч.). <i>Задание 2.</i> Определение потребности в моющих и дезинфицирующих средствах на предприятиях питания (2 ч.)	Систематизация информации по теме. Знакомство с нормативной документацией по теме (6 ч.)

3. Условия реализации дисциплины

Организационно-педагогические условия реализации программы

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 системе электронного обучения СФУ «е-Курсы». 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 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. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи, 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, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный учебно-методический комплекс (УМК) — электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>). Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

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. 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	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	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
«Охрана труда производства пищевой продукции
на предприятии питания»

1. Аннотация

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

По окончании изучения дисциплины слушатели будут способны:

РО5. Применять требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 6.1. Правовые и организационные основы охраны труда (6 ч.)	Правовые основы охраны труда. Цели трудового законодательства. Основные понятия, термины и определения в сфере охраны труда. Государственное управление охраной труда. Надзор и контроль над организацией охраны труда на предприятиях. Основные задачи службы охраны труда. Локально-нормативные акты охраны труда на предприятии (2 ч.)	<i>Задание 1.</i> Изучение нормативной документации в области охраны труда на предприятиях питания (2 ч.)	Систематизация полученной информации. Знакомство с нормативной документацией по теме (2 ч.)
Тема 6.2. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования (6 ч.)		<i>Задание 1.</i> Порядок проведения и оформления инструктажей (2 ч.)	Систематизация полученной информации. Знакомство с нормативной документацией по теме (4 ч.)
Тема 6.3. Пожарная безопасность (8 ч.)	Обеспечение пожарной безопасности на предприятии питания (2 ч.)	<i>Задание 2.</i> Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии питания (2 ч.)	Систематизация полученной информации. Стационарные и первичные средства пожаротушения (4 ч.)

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 6.3 Электробезопасность (4 ч.)		<i>Задание 3.</i> Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в производственных цехах (индивидуальное задание) (2 ч.)	Систематизация полученной информации. Средства защиты от поражения электротоком (2 ч.)

3. Условия реализации дисциплины

Организационно-педагогические условия реализации программы

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 системе электронного обучения СФУ «е-Курсы». 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 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. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи, 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, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный учебно-методический комплекс (УМК) — электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>). Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

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. 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

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	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	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--plai/reminder/127>.

Шаг 2. Опираясь 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/texnika-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
«Система управления безопасностью производства блюд,
напитков и кулинарных изделий»

1. Аннотация

Управлению безопасностью производства пищевой продукции предприятиями 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. Предприятия питания должно 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 разработки и применению системы управления безопасностью пищевой продукции на принципах ХАССП, владения методами анализа опасных факторов, оценки рисков, идентификации критических контрольных точек, их мониторинга, управления, составления плана ХАССП, ведения документации, верификации выпускаемой продукции.

По окончании изучения дисциплины слушатели будут способны:

РОб. Применять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 7.1 Требования нормативно-правовых актов РФ и Таможенного союза, регламентирующие обеспечение безопасности пищевой продукции на принципах ХАССП на предприятии питания (8 ч.)	Требования ТР ТС 021/2011, СанПиН, МР, ГОСТов, регламентирующие обеспечение безопасности пищевой продукции на принципах ХАССП на предприятии питания (2 ч.)	7 принципов ХАССП, 12 процедур необходимых для реализации производителю пищевой продукции. Этапы внедрения принципов ХАССП на предприятии питания (2 ч.)	Знакомство с нормативной документацией по теме, изучение теоретического материала. Выполнение практического задания (4 ч.)
Тема 7.2 Формирования перечня мероприятий по разработке системы управления безопасностью на принципах ХАССП при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (4 ч.)		Формирование мероприятий по разработке и внедрению системы управления безопасностью на принципах ХАССП при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (2 ч.)	Систематизация информации по теме. Выполнение практических заданий (2 ч.)

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических занятий (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
<p>Тема 7.3. Виды опасных факторов. Идентификация перечня опасных факторов при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (12 ч.)</p>		<p>Виды опасных факторов. Аллергены. Идентификация перечня опасных факторов при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (2 ч.). <i>Практическое задание № 1.</i> Разработка описания фирменного блюда в соответствии с требованиями обеспечения безопасности (2 часа). <i>Практическое задание № 2.</i> Составление блок-схемы технологического процесса для контроля безопасности на каждом этапе производства фирменного блюда (2 ч.)</p>	<p>Систематизация полученной информации. Выполнение практических заданий (6 ч.)</p>
<p>Тема 7.4. Установление перечня контрольных точек (КТ) и критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ (12 ч.)</p>	<p>Методики оценки рисков и определения контрольных точек (КТ) и критических контрольных точек (ККТ). Установление предельных значений параметров в ККТ (2 ч.)</p>	<p><i>Практическое задание № 3.</i> Идентификация перечня опасных факторов при производстве фирменного блюда (2 ч.). <i>Практическое задание № 4.</i> Анализ рисков при производстве фирменного блюда (2 ч.)</p>	<p>Систематизация полученной информации. Выполнение практических заданий (6 ч.)</p>
<p>Тема 7.5. Разработка мероприятий по мониторингу ККТ, корректирующих действий, составления формы рабочего листа ХАССП, плана ХАССП (12 ч.)</p>	<p>Разработка мероприятий по мониторингу ККТ, корректирующих действий, составления формы рабочего листа ХАССП, плана ХАССП (2 ч.)</p>	<p><i>Практическое задание № 5.</i> Установление перечня контрольных точек, критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ (2 ч.). <i>Практическое задание № 6.</i> Разработка мероприятий по мониторингу ККТ, порядка коррекций и корректирующих действий. Разработка рабочего листа ХАССП, плана ХАССП (2 ч.)</p>	<p>Систематизация полученной информации. Выполнение практических заданий (6 ч.)</p>

3. Условия реализации дисциплины

Организационно-педагогические условия реализации программы

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 системе электронного обучения СФУ «е-Курсы». 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 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. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи, 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, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный учебно-методический комплекс (УМК) — электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>). Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

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. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие / А.Д. Димитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Димитриев, 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>).

2. 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>.

3. 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>.

4. 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.

5. 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>.

6. 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>.

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

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

Практические задания дисциплины

1. Разработка описания фирменного блюда в соответствии с требованиями обеспечения безопасности.
2. Составление блок-схемы технологического процесса для контроля безопасности на каждом этапе производства фирменного блюда.
3. Идентификация перечня опасных факторов при производстве фирменного блюда.
4. Анализ рисков при производстве фирменного блюда.
5. Установление перечня контрольных точек, критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ
6. Разработка мероприятий по мониторингу ККТ, порядка коррекций и корректирующих действий. Разработка рабочего листа ХАССП, плана ХАССП.

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение материала курса и закрепление заданий с практических занятий.

Критерии оценивания заданий и/или контрольных вопросов

Баллы	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1

Разработка описания фирменного блюда в соответствии с требованиями обеспечения безопасности

Цель задания – приобрести навыки разработки описания выпускаемой продукции в соответствии с требованиями обеспечения безопасности

Инструкция:

Шаг 1. Составить перечень продовольственного сырья, пищевых продуктов, пищевых добавок, входящих в рецептуру фирменного блюда и определить нормативные документы, в соответствии с которыми производятся сырье, пищевые продукты, пищевые добавки.

Шаг 2. Определить показатели качества и безопасности для идентификации фирменного блюда

Шаг 3. Определить условия и сроки годности фирменного блюда.

Шаг 4. Установить аллергены, входящие в составе фирменного блюда.

Шаг 5. Результаты оформить в виде таблицы.

Шаг 6. Выполненное задание прикрепите в электронном курсе.

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

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. тех. наук, доцент

О.Я. Кольман

Старший преподаватель

Н.С. Зайцева

Руководитель программы:

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

Г.А. Губаненко