

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ № 50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА»
(ГБПОУ ПК № 50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА)**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПК № 50

имени дважды Героя

Социалистического

Труда Н.А. Злобина

А.В. Бучкин



20 18 г

**ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ)
СПЕЦИАЛИСТ ПО ПИТАНИЮ**

Москва, 2018

Согласовано

Предметной (цикловой) комиссией
«Сервис и туризм»

**Председатель предметной
(цикловой) комиссии**

 /Г.М. Марченко/
Подпись Ф.И.О.

_____/_____
Подпись Ф.И.О.

_____/_____
Подпись Ф.И.О.

**Заместитель директора по
учебно-производственной работе**

 /М.И. Селеменова/
Подпись Ф.И.О.

_____/_____
Подпись Ф.И.О.

_____/_____
Подпись Ф.И.О.

Разработал: преподаватель Пушкина Т.В. - высшая квалификационная категория.

Содержание

1.	Пояснительная записка	3
2.	Цель программы	3
3.	Планируемые результаты обучения	5
4.	Учебный план	6
5.	Календарный учебный график	7
6.	Программы учебных дисциплин	8
7.	Организационно-педагогические условия реализации программы	33
8.	Формы аттестации	34
9.	Контрольно-оценочные средства	35

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Область применения программы

Программа дополнительного профессионального образования предназначена для повышения квалификации персонала по должности « Специалист по питанию». Программа дополнительного профессионального образования разработана на основе Профессиональных стандартов индустрии питания Федерации рестораторов и отельеров М.ООО « Издательский дом Рестораны ведомости» 2015г.

Программа дополнительного профессионального образования включает в себя следующие разделы:

1. Нормативно-правовое обеспечение организации питания;
2. Основные физиологии питания;
3. Планирующая и технологическая документация;
4. Контроль качества готовой продукции;
5. Отчётность ответственность лиц;
6. Составление отчётной документации.

2. Цели программы

Совершенствование профессиональных компетенций слушателей в области организации питания обучающихся школ (средних специальных организаций и учреждений) в соответствии с требованиями.

Основные задачи программы

- обеспечение благоприятных условий для успешной учебы обучающихся;
- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;
- разработка системы оценок качества школьного питания;
- осуществление контроля за качеством и доступностью питания.

Категория обучающихся (слушателей): работники по питанию общеобразовательных школ, средних специальных учебных организаций.

Форма обучения: очно-заочная

Срок освоения программы, режим занятий: 72 часа.

3. Планируемые результаты обучения

№ п/п	Знать	Код компетенции
1.	нормативные правовые акты и другие руководящие и методические материалы, регулирующие деятельность в области здравоохранения	ПК1
2.	порядок и сроки составления отчетности о выполнении мероприятия	ПК2
3.	основы научной организации труда, информационные технологии, уровни и цели профилактики	ПК1
4.	основы трудового законодательства	ПК1
5.	санитарные нормы и правила по содержанию пищеблоков образовательных учреждений и организации питания обучающихся	ПК3
6.	порядок документального оформления и отражения на счетах бухгалтерского учета операций, связанных с движением основных средств, товарно-материальных ценностей и денежных средств	ПК 2
7.	правила и нормы охраны труда, техники безопасности, электробезопасности и противопожарной защиты, требования СанПиН	ПК1
8.	устав, правила внутреннего трудового распорядка, локальные акты учреждения	ПК1
	Уметь	
1.	составлять график приема пищи обучающимися, обеспечивая соблюдение режима питания	ПК 2
2.	обеспечивать наличие ежедневного меню до начала организации питания и его своевременное утверждение директором учреждения или лицом его заменяющим	ПК2
3.	проводить бракераж и контролировать качество поступившего питания до начала получения пищи обучающимися	ПК3
4.	контролировать ежемесячную отчетность (мастеров производственного обучения) классных руководителей по питанию и ее достоверность	ПК3
5.	производить расчет проведенных ежемесячных затрат на питание обучающихся и представлять его своевременно в бухгалтерию учреждения	ПК 2
6.	разрабатывать и реализовывать план работы учреждения по организации питания обучающихся	ПК 2
7.	составлять ежедневную предварительную заявку на питание и производить ее корректировку в соответствии с явкой обучающихся на занятия	ПК 2
8.	контролировать перераспределение неиспользованного питания среди обучающихся	ПК3
9.	принимать меры по устранению недостатков в организации питания обучающихся, выявленных в ходе проверок контролирующими и надзорными органами и службами	ПК3

10.	обеспечивать сохранность оборудования, инвентаря, мебели, используемого в работе буфет-раздаточной	ПКЗ
11.	осуществлять ежедневный контроль	ПКЗ
12.	контролировать ведение бракеражного журнала с занесением в него всех отзывов и замечаний по организации питания	ПКЗ
13.	обеспечивать своевременное составление отчетной документации	ПКЗ

4. Учебный план

Наименования разделов программы дополнительного образования	Обязательная аудиторная учебная нагрузка слушателей	
	Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов
Раздел 1. Нормативно-правовое обеспечение организации питания	10	-
Раздел 2. Основы физиологии питания	10	6
Раздел 3. Планирующая и технологическая документация	22	14
Раздел 4. Контроль качества готовой продукции	20	10
Раздел 5. Отчётность ответственных лиц	8	6
Итоговая аттестация	2	
Всего:	72	

5. Календарный учебный график

	1 Н	2Н	3Н	4Н	5Н	6Н
Раздел 1. Нормативно-правовое обеспечение организации питания	2	2	2	2	2	
Раздел 2. Основы физиологии питания	2	2	2	2	2	
Раздел 3. Планирующая и технологическая документация	4	4	4	4	4	
Раздел 4. Контроль качества готовой продукции	2	4	2	4	2	8
Раздел 5. Отчётность ответственных лиц	2		2		2	2
Итоговая аттестация						2

6. Программы дисциплин

Наименование разделов курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Нормативно-правовое обеспечение организации питания		10	
Тема 1.1. Законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в столовой	Содержание	4	
	1. Ознакомление с конвекцией о правах ребёнка. Ознакомление с отраслевыми правилами общественного питания.	2	2
	2. Ознакомление с отраслевыми стандартами индустрии питания	2	3
	Содержание	6	
Тема 1.2. Санитарно-эпидемиологические требования к режиму питания	1. Ознакомление с Сан Пин 2.3.2.1078.; Сан Пин 2.3.2 1324-03; СП2.3.6.1079-01.Общие вопросы организации питания в общеобразовательных учреждениях. Новые технологии при организации питания учащихся. Формы обслуживания обучающихся.	2	3
	2. Общие требования при организации обслуживания учащихся горячим питанием. Требования к формированию рациона питания учащихся. Общие принципы формирования рациона питания детей и подростков. Требования к организации питьевого режима.	2	3
	3. Организация питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального образования. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков.	2	3

Раздел 2. Основы физиологии питания		10	
Тема 2.1. Физиологические особенности детей различного возраста	Содержание		4
	1.	Физиологические основы питания детей	2
	2.	Физиологические основы питания подростков	2
	Практические занятия		6
	Практическое занятие №1 Методика определения калорийности готовых блюд для детей и подростков		2
	Практическое занятие №2 Расчёт калорийности готовых блюд детей		2
	Практическое занятие №3 Расчёт калорийности готовых блюд подростков		2
Раздел 3. Планирующая и технологическая документация		22	
Тема 3.1. Планирующая документация по организации питания	Содержание		2
	1.	Ознакомление с нормативной документацией по организации питания. Требование. Характеристика. Санитарно-эпидемиологические правила. Нормы и гигиенические нормативы. Характеристика.	2
	Практические занятия		2
	Практическое занятие №4 Оформление планирующей документации Заполнение бланков		2

Тема 3.2. Разработка технологической документации			
		Содержание	4
	1.	Межгосударственный стандарт. Единая система технологической документации. Стадии разработки и виды документов	2
	2.	График питания обучающихся. Документы по учету питающихся. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания	2
		Практические занятия	14
		Практическое занятие №5 Составление графиков питания обучающихся	2
		Практическое занятие № 6 Оформление документов по учёту обучающихся	2
		Практическое занятие № 7 Оформление документов по учёту обучающихся	2
		Практическое занятие № 8 Составление и оформление справок по вопросам организации питания	2
		Практическое занятие № 9 Работа с аналитическими материалами по вопросам организации питания	2
	Практическое занятие № 10 Работа с аналитическими материалами по вопросам организации питания	2	
	Практическое занятие № 11 Работа с актами по вопросам организации питания	2	
Раздел 4. Контроль качества готовой продукции Тема 4.1 Организация			20

контроля сырья и пищевых продуктов для приготовления блюд	Содержание		8	
	1.	Организация работы входного контроля качества сырья и пищевых продуктов	2	3
	2.	Методы определения качества сырья и пищевых продуктов для приготовления блюд	2	3
	3.	Условия и режимы хранения сырья и пищевых продуктов	2	3
	4.	Определение качества сырья и пищевых продуктов для приготовления блюд	2	3
Тема 4.2. Бракераж готовой продукции	Содержание		2	
	1.	Бракераж готовой продукции.		
	Практические занятия		10	
	Практическое занятие № 12 Экспресс методы определения качества сырья и пищевых продуктов для приготовления блюд		2	
	Практическое занятие № 13 Изучение сопроводительных документов на пищевые продукты		2	
	Практическое занятие № 14 Изучение функций и задач бракеража готовой продукции		2	
	Практическое занятие № 15 Ведение журнала бракеража готовой продукции		2	
Практическое занятие № 16 Оформление журнала бракеража готовой продукции		2		
Раздел 05. Отчётность ответственных лиц			8	

Тема 5.1. Составление отчётной документации	Содержание		2	
	1.	Характеристика. Формы. Виды.		
	Практические занятия		6	
	Практическое занятие №17 Оформление отчётной документации		2	
	Практическое занятие №18 Оформление отчётной документации		2	
Практическое занятие №19 Оформление отчётной документации		2		
Итоговая аттестация			2	
			Всего	72

7. Организационно-педагогические условия реализации программы

7.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии приготовления кулинарной продукции (Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства)

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебного кулинарного цеха:

- | | |
|------------------------------|---|
| -моечная ванна; | -оборудование для вакуумирования продуктов; |
| -процессор кухонный | -шкаф шоковой заморозки; |
| -набор ножей для овощерезки; | -холодильник; |
| -рыбочистка; | -жарочный шкаф; |
| -мясорубка; | -пароконвектомат; |
| -блендер; | -электроплита; |
| -миксер; | -опалочный шкаф; |
| -слайсер; | |

Оснащение рабочих мест Учебного кулинарного цеха

- | | |
|-------------------------|--|
| -рабочий стол; | -скребок для очистки рыбы; |
| -весы настольные; | -печь для опаливания субпродуктов; |
| -разделочные доски; | -универсальный привод; |
| -ножи поварской тройки; | -стеллаж стационарный; |
| -щипцы универсальные; | -стеллаж передвижной. |
| -лопатка; | -нож для потрошения тушек; |
| -веселка; | -нож шпиговальный; |
| -венчик; | -пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек; |
| -ложки; | |

- шумовка;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости;
- кастрюли;
- ситечки;
- молоток для отбивания (тяпка);
- топорик-молоток;
- ножи-рубаки;
- мусат для точки и правки ножей;
- рыбный котел;
- металлические ящики или лотки;
- сито;
- сито конусообразное.

Оснащение Учебного кулинарного цеха также предусматривает наличие средств аудиовизуализации для зоны инструктажа и мест для заполнения дневников обучающихся.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест практики:

- весоизмерительное оборудование,
- картофелеочистительная машина,
- овощерезательная машина,
- пароконвектомат,
- электрическая плита,
- протирочная машина
- холодильные шкафы; инструменты, инвентарь,
- посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; ситечки; сковороды; сито; сито конусообразное).

7.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по курсу высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса и профессионального модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся

профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

7.3 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
5. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
6. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.
7. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 10 с.

8. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с.
9. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.И. Богушева. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
10. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. – 464 с.
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2012. – 320 с.
12. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2012.- 552 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2012. – 336 с., [16] с. цв. ил.
14. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).
15. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
16. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования / С.Н. Радченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 373 с.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.
21. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. Ч.5 / Под общ. ред. В.Т.Лапшиной - М., Хлебпродинформ, 2001. – 760 с.
22. Усов В.В. Русская кухня. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В. Усов. - М.: Академия, 2012.- 416 с. – (Основы кулинарного мастерства).
23. Усов В.В. Рыбная кухня: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В. Усов. - М.: Академия, 2012.- 384 с. – (Основы кулинарного мастерства).

Дополнительные источники

1. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Ю.Ф.Волков. – 3-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г.Дубцов. - 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 272 с..

3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. – 160 с.
4. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2012. – 320 с.
5. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред. проф. образования / В.В. Усов. - М.: Академия, 2012.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).

Интернет-источники:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

8.Формы аттестации

Итоговая аттестация проводится в форме зачёта по тестам. Зачёт выставляется при условии ответа на вопросы теста.

9. Контрольно-оценочные средства

ТЕСТ

Выберите правильный ответ, или допишите

1. Питание обучающихся осуществляется в помещениях.....

а) кафе

б) ресторане

в) в основном здании образовательного учреждения

2. Для обеспечения посадки всех учащихся в обеденном зале, питание осуществляется не более чем в.....

- а) в четыре переменны
- б) в одну переменну
- в) в три переменны

3. Хозяйственные и подсобные помещения для хранения пищевых продуктов размещаются:

- а) в подвальных этажах
- б) на производстве (цехе)
- в) на 1 этаже

4. Для сбора твёрдых бытовых и пищевых отходов на территории школы используют:

- а) котлы с крышками
- б) контейнеры с крышками
- в) корзины

5. Допустимо ли сжигание мусора на территории школы

- а) да
- б) нет
- в) возможно

6. Возможно ли, привлечение учащихся к работе, связанной с приготовлением пищи

- а) да
- б) нет
- в) возможно

7. Примерное меню составляется не менее чем на

- а) 10-14 дней
- б) 15-17 дней
- в) 21-28 дней

8. Что необходимо учитывать при разработке примерного меню для школьников

9. Распределение калорийности по приёмам пищи в % отношении на завтрак

- а) 20%
- б) 25%
- в) 30%

10. Распределение калорийности по приёмам пищи в % отношении на обед

- а) 25%
- б) 30%
- в) 35%

11. Горячие блюда (супы, соусы) при раздаче должны иметь температуру не ниже...

- а) 60 градусов
- б) 70 градусов
- в) 75 градусов

12. Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже...

- а) 75 градусов
- б) 70 градусов
- в) 65 градусов

13. Не заправленные салаты допускается хранить не более..

- а) одного часа

19. Укажите, сколько калорий содержит 1 грамм белка?

20. Укажите, сколько калорий содержит 1 грамм углеводов?

21. Сведения о поступающих на пищеблок скоропортящихся продуктах заносится

22. Маркировка пищевых продуктов, предназначенных для питания детей, должна включать следующую информацию:

23. На производстве используют производственные столы со следующей маркировкой:

24. На производстве используют холодильное оборудование со следующей маркировкой:

25. На производстве используют разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) со следующей маркировкой: _____

26. На производстве используют кухонную посуду с маркировкой:
