



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

**ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ**

Методическое пособие по выполнению практических занятий
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ОП.13.ПЗ

РАЗРАБОТЧИК	А.В.Червяковская
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А.Судьбина
ГОД РАЗРАБОТКИ	2021
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2022

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
РАЗДЕЛ 2 ЗАЩИТА ЧЕЛОВЕКА ОТ ВРЕДНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ФАКТОРОВ	7
РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОП НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	7
ТЕМА 1.1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ВОДНОГО ТРАНСПОРТА И ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ	7
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1. ХРАНЕНИЕ И ОТПУСК ПРОДУКТОВ. СРОКИ ХРАНЕНИЯ	7
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 2. РЕШЕНИЕ ЗАДАЧ И СИТУАЦИЙ. РАБОТА С НОРМАТИВНЫМИ ДОКУМЕНТАМИ	8
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3. РЕШЕНИЕ ЗАДАЧ И СИТУАЦИЙ. РАБОТА С НТД.....	9
ТЕМА 1.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	11
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 4. СОСТАВ РАБОТНИКОВ, ИХ РАССТАНОВКА И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ. СОСТАВЛЕНИЕ ГРАФИКА ВЫХОДА НА РАБОТУ	11
ТЕМА 1.3.ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ЭКИПАЖЕЙ СУДОВ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	12
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5. ОСНОВЫ МЕНЮ. РЕЖИМ СОСТАВЛЕНИЯ СУТОЧНЫХ РАЦИОНОВ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ	12
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 6. РЕШЕНИЕ ЗАДАЧ И СИТУАЦИЙ. РАБОТА С НТД.....	13
РАЗДЕЛ 2. УСТРОЙСТВО И ОБОРУДОВАНИЕ СУДОВ. ОРГАНИЗАЦИЯ СЛУЖБЫ НА СУДАХ	14
ТЕМА 2.1 ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ, МЕХАНИЧЕСКОЕ И ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ.....	14
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 7. ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ЖАРОЧНЫХ ШКАФОВ И ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.....	14
ТЕМА 2.2 ОСНОВЫ ОХРАНЫ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ ЗАЩИТЫ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	15
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 8. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ, ОХРАНЫ ТРУДА, ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ПРИ РАБОТЕ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ В ШТОРМОВЫХ УСЛОВИЯХ. РАБОТА С НТД.....	15
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 9. РАБОТА С НТД ПО ТИПОВЫМ ИНСТРУКЦИЯМ ОХРАНЫ ТРУДА ДЛЯ РАБОТНИКОВ НА ТРАНСПОРТЕ. ПОП.....	16
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВОПРОСАМ ИЗУЧЕНИЯ ФАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ПЛАВСОСТАВА НА СУДАХ И РАЗРАБОТКЕ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ЕГО РАЦИОНАЛИЗАЦИИ. РАБОТА С НТД	17
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 11. УСТАВ О ДИСЦИПЛИНЕ РАБОТНИКОВ МОРСКОГО ТРАНСПОРТА. РАБОТА С НТД	18
РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ	19
ТЕМА 3.1.ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ	19
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 12. РЕШЕНИЕ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ. ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ В УСЛОВИЯХ ДЛИТЕЛЬНОГО ПЛАВАНИЯ	19
РАЗДЕЛ 4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ, ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И СЫРЬЯ	21
ТЕМА 4.1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ, ГИГИЕНА И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА.....	21
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 13. САНИТАРНО-ПИЩЕВОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО И ОРГАНИЗАЦИЯ САНИТАРНО-ПИЩЕВОГО НАДЗОРА	21
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	21

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование тем и разделов	Количество часов при очной форме обучения		
	уроки	в том числе	
		ЛЗ	ПЗ
Введение	2	-	-
Раздел 1 Организация производства ПОП на водном транспорте	8	-	12
Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания водного транспорта и организация снабжения	4	-	6
Тема 1.2. Организация производства предприятий общественного питания.	2	-	2
Тема 1.3. Организация обслуживания экипажей судов на водном транспорте	2	-	4
Раздел 2 Устройство и оборудование судов. Организация службы на судах.	6	-	10
Тема 2.1 Торгово-технологическое, механическое и холодильное оборудование и инвентарь	2	-	2
Тема 2.2 Основы охраны труда и пожарной защиты на водном транспорте	4	-	8
Раздел 3. Технология приготовления пищи	2	6	2
Тема 3.1. Особенности технологии приготовления пищи	2	6	2
Раздел 4. Безопасность продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и сырья.	9	-	2
Тема 4.1. Физиология питания, санитария, гигиена и контроль качества	9	-	2
Всего по дисциплине	27	6	26

Введение

Методические рекомендации составлены в соответствии с рабочей программой дисциплины ОП.13 «Организация работы предприятий общественного питания на водном транспорте».

Рабочей программой дисциплины предусмотрено 26 академических часов на проведение 13 практических занятий. Целью проведения практических занятий является закрепление теоретических знаний и приобретение необходимых практических навыков и умений. Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

Перед проведением практических занятий обучающиеся обязаны проработать соответствующий материал, уяснить цель занятия, ознакомиться с содержанием и последовательностью его проведения, а преподаватель проверить их знания и готовность к выполнению задания.

Выполнение практических занятий способствует формированию у обучающихся:

умений:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами и использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности и охраны водной среды в процессе приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- оценивать состояние пострадавшего, применять средства оказания первой медицинской помощи пострадавшим;
- использовать знания об организации камбузной службы в профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей

знаний:

- структуру производства, в том числе ее нормативно-правовое регулирование;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- технику безопасности, охрану труда, пожарную безопасность и охрану окружающей среды при работе на водном транспорте, в том числе в штормовых условиях;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- основные признаки травм и терминальных состояний;
- порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему;
- ассортимент сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- особые условия хранения продуктов на водном транспорте;
- принципы и методы организации производства готовой продукции на водном транспорте;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;

- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Текст выполняемых работ на практическом занятии обучающиеся должны писать чернилами, понятным почерком. Схемы, эскизы, таблицы необходимо выполнять только карандашом и только с помощью чертежных инструментов.

После каждого практического занятия проводится зачет, как правило, на следующем практическом занятии перед выполнением последующей работы. На зачете обучающийся должен: знать теорию по данной теме; пояснить, как проводится расчет; уметь проанализировать полученные результаты (в соответствии с основными требованиями к знаниям и умениям по данной теме рабочей программы).

РАЗДЕЛ 2 ЗАЩИТА ЧЕЛОВЕКА ОТ ВРЕДНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ФАКТОРОВ

Раздел 1. Организация производства ПОП на водном транспорте

Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания водного транспорта и организация снабжения

Практическое занятие № 1 Хранение и отпуск продуктов. Сроки хранения

Цель занятия:

Ознакомление с нормами хранения и отпуска продуктов предприятий общественного питания на водном транспорте.

Привитие навыков работы с НТД, регламентирующей деятельность ПОП.

Формирование компетенций: ПК 6.1

Содержание и порядок выполнения работы:

Ознакомиться с нормативной документацией.

Обратить внимание на содержание разделов.

Изучить Приложение 1 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся продуктов при температуре (4+2)°С». Составить отчет.

Изучить приложение №2 СанПин 2.3.2.1324-03 «Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся продуктов при температуре (4+2)°С».

Содержание отчета:


Наименование продукции	Срок годности часов/сутки

Используемые источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Контрольные вопросы:

1. Перечислите отличительные особенности между сроком годности и сроком хранения пищевых продуктов.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43.02.15-ОП.13.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	8/24

2. Назовите правила, которые должны соблюдаться при транспортировке пищевых продуктов.

Домашнее задание:

1. Оформить отчет.

Практическое занятие № 2 Решение задач и ситуаций. Работа с нормативными документами

Цель занятия:

Формировать умения и навыки решения задач и ситуаций.

Ознакомление с нормативными документами по организации работы предприятий общественного питания.

Формирование компетенций: ПК 6.1.

Исходные материалы и данные:

Учебные пособия, канцелярские принадлежности, калькуляторы, задания ПЗ.

Содержание и порядок выполнения задания:

Используя знания методики расчетов норм сырья и составления таблиц по изученным ранее ПМ, МДК и дисциплинам, Вам необходимо решить задачи (ситуации).

2. Ознакомиться с нормативной документацией «Письмо Государственного комитета РФ по стандартизации, метрологии и сертификации от 31.08.1992 г. №320-ДГ/153 «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».]

Обратить внимание на содержание разделов.

Изучить сравнительную характеристику различных видов ветеринарных клейм и штампов.

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Номер варианта

Исходные данные

Выполненное задание

Ответы на вопросы для самопроверки

Список используемых источников

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Ситуация №1

Торговый центр «Пятерочка» проводит корпоративное мероприятие для сотрудников по случаю Дня компании в ноябре месяце на 75 человек. Начальник производства составил производственную программу. Технологию дано задание составить заявку на необходимое сырье. При получении мяса стажером-кладовщиком было обнаружено:

- на мясных тушах свинины обрезной весом 550 кг стоит по одному оттиску ветеринарного клейма в области каждой лопатки и бедра;
- тушки кролика весом 57 кг имеют два клейма в области лопатки;
- на одной туше свинины помимо ветеринарного клейма стоит штамп «Хряк ПП».

Необходимо:

1. Проанализировать фактические ветеринарные клейма и штампы на продукции.
2. Дать рекомендации по дальнейшим действиям стажера-кладовщика.

Используемые источники:

1. Письмо Государственного комитета РФ по стандартизации, метрологии и сертификации от 31.08.1992 г. №320-ДГ/153 «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».]
2. Сборник рецептур.

Контрольные вопросы:

1. Опишите ваше решение ситуации, приведенной в занятии.
2. Перечислите основные этапы при клеймении мяса.

Домашнее задание:

Повторить тему «Организация приемки товаров от поставщиков».
Оформить отчет.

Практическое занятие № 3 Решение задач и ситуаций. Работа с НТД

Цель занятия:

Формировать умения и навыки решения задач и ситуаций.

Ознакомление с нормативными документами по организации работы предприятий общественного питания.

Формирование компетенций: ПК 6.1.

Исходные материалы и данные:

Учебные пособия, канцелярские принадлежности, калькуляторы, задания ПЗ.

Содержание и порядок выполнения задания:

Используя знания методики расчетов норм сырья и составления таблиц по изученным ранее ПМ, МДК и дисциплинам, Вам необходимо решить задачи (ситуации).

Ознакомиться с нормативной документацией.

Обратить внимание на содержание разделов 2.1.4 и 2.1.5

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия Номер варианта

Исходные данные

Выполненное задание

Ответы на вопросы для самопроверки

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Ситуация №1

Судно Рыбопромыслового флота «Арменак Бабаев» отправляется в полугодовой рейс. На борту находится интернациональный экипаж из 55 человек. Повару дано задание подсчитать необходимое количество скоропортящихся продуктов с учетом норм потребления и найти объемы провизионных кладовых.

Используемые источники:

1. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.5.2-703-98 "Суда внутреннего и смешанного (река-море) плавания" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 апреля 1998 г. N 16)

Контрольные вопросы:

1. Опишите принцип расчета необходимого количества скоропортящихся продуктов с учетом норм потребления.
2. Нахождение объема провизионных кладовых по заданию.

Домашнее задание:

Повторить тему «Организация хранения товаров».

Оформить отчет.

Тема 1.2. Организация производства предприятий общественного питания

Практическое занятие № 4 Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей.

Цель занятия:

Сформировать умения по разработке графика выхода на работу.

Формирование компетенций: ПК 6.1

Исходные данные:

- предприятие общественного питания круизного лайнера;
- летний период года;
- численность производственных работников 15 человек;
- тип предприятия – ресторан.

Содержание и порядок выполнения работы:

В соответствии с трудовым законодательством продолжительность рабочей недели – 40 часов, за месяц – 172 часа. При выборе вида графика и его составления учитывают режим работы предприятия, график нагрузки торгового зала.

На предприятиях применяют двухбригадный график, линейный, ленточный, суммарного учета рабочего времени, комбинированный. В графике указывают: месяц, на который составлен график, даты месяца, фамилии и инициалы работников, должность, время начала и окончания рабочего дня. В рабочее время не входит обеденный перерыв. Выходной день обозначают буквой «В».

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Исходные данные

Используемые источники

График выхода на работу (на неделю)

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Используемые источники:

Учебное пособие «Организация производства на предприятиях общественного питания».

Контрольные вопросы:

1. Перечислите недостатки и преимущества графиков выхода на работу.
2. Опишите методы учета рабочего времени.

Тема 1.3. Организация обслуживания экипажей судов на водном транспорте**Практическое занятие № 5 Основы меню. Режим составления суточных рационов. Рациональное питание***Цель занятия:*

Ознакомление с НТД по организации питания на водном транспорте.

Привитие навыков работы с НТД, регламентирующей деятельность ПОП.

Формирование компетенций: ПК 6.1

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с нормативной документацией «Методические указания по вопросам изучения фактического питания плавсостава на судах и разработке мероприятий его по рационализации».

2. Обратить внимание на обязательные показатели, характеризующие химический состав фактического питания.

3. Составить отчет.

Используемые источники:

«Методические указания по вопросам изучения фактического питания плавсостава на судах и разработке мероприятий его по рационализации» утверждены Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 20 ноября 1974 г. № 1199-74

Контрольные вопросы:

1. Отбор пробы для лабораторных анализов и их количество?
2. Перечислите обязательные показатели, характеризующие химический состав фактического питания.

**Практическое занятие № 6 Решение задач и ситуаций. Работа с НТД
Организация обслуживания экипажей судов, особенности питания
моряков**

Цель занятия:

Формировать умения и навыки решения задач и ситуаций.

Ознакомление с нормативными документами по организации работы предприятий общественного питания.

Формирование компетенций: ПК 6.1

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Используя знания методики расчетов норм сырья и составления таблиц по изученным ранее ПМ, МДК и дисциплинам, Вам необходимо решить задачи (ситуации).

2. Ознакомиться с содержанием раздела 3.2. Организация питания экипажа и пассажиров СанПиН 2.5.2-703-98 «Суда внутреннего и смешанного (река-море) плавания».

3. Обратить внимание на описание подразделов 3.2.1- 3.2.5.

4. Изучить режимы хранения продуктов в охлаждаемых кладовых согласно НТД.

5. Составить отчет.

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о проделанной работе

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Ситуация №1

Парусное судно «Крузенштерн» отправляется в учебное плавание с экипажем в количестве 60 человек сроком на 3 месяца с посещением согласно регламента Франции и Германии для участия в международных мероприятиях. Старшему повару необходимо составить меню для организации приема-фуршета на 30 человек.

Используемые источники:

СанПиН 2.5.2-703-98 «Суда внутреннего и смешанного (река-море) плавания» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 апреля 1998 г. N 16)

Сборники рецептур блюд.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите условия которые должны соблюдаться в судовых охлаждаемых провизионных кладовых при хранении скоропортящихся и других продуктов?
2. Укажите должности, кто несет ответственность за санитарное состояние пищеблока и за общее санитарное состояние всех помещений судна?

РАЗДЕЛ 2. УСТРОЙСТВО И ОБОРУДОВАНИЕ СУДОВ. ОРГАНИЗАЦИЯ СЛУЖБЫ НА СУДАХ

Тема 2.1 Торгово-технологическое, механическое и холодильное оборудование и инвентарь

Практическое занятие № 7 Правила эксплуатации хлебопекарного оборудования, жарочных шкафов и холодильного оборудования. Техника безопасности

Цель занятия:

Изучение правил эксплуатации хлебопекарного оборудования, жарочных шкафов и холодильного оборудования.

Техника безопасности при работе на оборудовании.

Формирование компетенций: ПК 6.1.

Исходные материалы и данные:

Шкафы ШЖЭСМ-2К, ШК-2А, ШПЭСМ-3, ЭШ-3М, конвектомат, холодильный шкаф типа ШХ, низкотемпературный прилавок.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Изучите правила эксплуатации и технику безопасности при работе на хлебопекарном оборудовании предприятий водного транспорта.
2. Изучите правила эксплуатации и технику безопасности при эксплуатации жарочного шкафа ШК-2 и уясните принципиальное отличие его от шкафа ШЖЭСМ-2К.
3. Изучите правила эксплуатации и технику безопасности при работе с холодильным оборудованием предприятий на водном транспорте.

4. Отчет о проделанной работе составьте в виде таблицы.

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о проделанной работе представляется в таблице

Правила эксплуатации хлебопекарного оборудования, жарочных шкафов и холодильного оборудования

№ п/п	Наименование аппарата	Правила эксплуатации аппарата

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите действия камбузного персонала уведомленного о приближении шторма.
2. Укажите правила, которые надо соблюдать во время посещения рефкамер в тропических условиях плавания?

Тема 2.2 Основы охраны труда и пожарной защиты на водном транспорте

Практическое занятие № 8. Правила техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности и охраны окружающей среды при работе на водном транспорте, в том числе в штормовых условиях. Работа с НТД

Цель занятия:

Ознакомление с правилами техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности и охраны окружающей среды при работе на водном транспорте, в том числе в штормовых условиях.

Привитие навыков работы с НТД, регламентирующей деятельность ПОП.

Формирование компетенций: ПК 6.1.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с нормативной документацией «Международная конвенция по предотвращению загрязнения с судов (МАРПОЛ) 1973 г».
2. Обратить внимание на содержание статей и протоколов конвенции.

3. Составить отчет.

Содержание отчета:

Наименование статей (разделов)	Краткое содержание

Используемые источники:

1. Международная конвенция по предотвращению загрязнения с судов (МАРПОЛ) 1973 г. Лондон, 2 ноября 1973 г.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите основные правила техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности на водном транспорте.
2. Опишите принципы охраны окружающей среды при работе на водном транспорте, в том числе в штормовых условиях.

Домашнее задание:

1. Оформить отчет.

Практическое занятие № 9 Работа с НТД по типовым инструкциям охраны труда для работников на транспорте. ПОП

Цель занятия:

Ознакомление с типовыми инструкциями охраны труда для работников службы обслуживания пассажиров и экипажей.

Привитие навыков работы с НТД, регламентирующей деятельность ПОП.

Формирование компетенций: ПК 6.1

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с нормативной документацией «Устав службы на судах внутреннего водного транспорта РФ».
2. Обратит внимание на содержание глав.
3. Изучить Приложение №1-3 НТД.

4. Ознакомиться с главой 3 «Экипаж судна» и главой 8 «Служба обслуживания пассажиров и экипажа» этого документа.

5. Составить отчет.

Используемые источники:

«Устав службы на судах внутреннего водного транспорта РФ».

Контрольные вопросы:

1. Перечислите общие обязанности членов экипажа.
2. Назовите обязанности заведующего производством.

Домашнее задание:

Оформить отчет.

Практическое занятие № 10 Методические указания по вопросам изучения фактического питания плавсостава на судах и разработке мероприятий по его рационализации. Работа с НТД

Цель занятия:

Ознакомление с порядком предоставления коллективного питания членам экипажей.

Привитие навыков работы с НТД, регламентирующей деятельность ПОП.

Формирование компетенций: ПК 6.1

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с нормативной документацией «Инструкция о порядке предоставления бесплатного коллективного питания членам экипажей речных судов флота рыбной промышленности Министерства рыбного хозяйства СССР», утвержденной Министерством рыбного хозяйства СССР от 01.06.1982 г.

2. Обратит внимание на содержание разделов.

3. Изучить Приложение №1-2 НТД. Проведите сравнительный анализ норм рациона.

4. Используя знания методики расчетов норм сырья и составления таблиц по изученным ранее ПМ, МДК и дисциплинам, Вам необходимо решить задачи (ситуации).

Оформите меню для коллективного питания интернационального европейского экипажа судна в количестве 65 человек в данный период времени.

5. Составить отчет.

Ситуация №1

Оформите недельное меню для коллективного питания интернационального европейского экипажа судна в количестве 65 человек в данный период времени с учетом действующих нормативных документов. Порт отправления г. Калининград.

Составьте ТТК на блюдо из рыбного водного сырья.

Используемые источники:

«Инструкция о порядке предоставления бесплатного коллективного питания членам экипажей речных судов флота рыбной промышленности Министерства рыбного хозяйства СССР», утверждена Министерством рыбного хозяйства СССР 01.06.1982 г.

«Порядок обеспечения питанием экипажей судов рыбопромыслового флота». Приложение к приказу Росрыболовства №1 от 28.06.2010 г.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите отличительные особенности между нормами рациона №1 и №2
2. Назовите факторы, от которых зависит ассортимент блюд в меню коллективного питания экипажа?

Домашнее задание:

1. Оформить отчет.

Практическое занятие № 11 Устав о дисциплине работников морского транспорта. Работа с НТД

Цель занятия:

Ознакомление с Уставом о дисциплине работников морского транспорта.

Привитие навыков работы с НТД, регламентирующей деятельность ПОП.

Формирование компетенций: ПК 6.1

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с нормативной документацией «Устав о дисциплине работников морского транспорта».
2. Обратить внимание на содержание разделов.
3. Изучить основные обязанности работников морского транспорта.
4. Ознакомиться с видами поощрений работников морского транспорта и его порядком.
5. Ознакомиться с видами дисциплинарных взысканий работников морского транспорта и его порядком.
6. Составить отчет.

Используемые источники:

1. Устав о дисциплине работников морского транспорта», утвержден постановлением Правительства РФ от 23 мая 2000 г. №395

Контрольные вопросы:

1. Перечислите, что учитывается при определении степени вины работника морского транспорта?
2. Назовите, в каких случаях применяют предупреждение о неполном служебном соответствии.

Домашнее задание:

1. Оформить отчет.

РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Тема 3.1. Особенности технологии приготовления пищи

Практическое занятие № 12 Решение ситуационных задач. Особенности питания в условиях длительного плавания

Цель занятия:

Ознакомление с особенностями питания в условиях длительного плавания.

Привитие навыков работы с НТД, регламентирующей деятельность ПОП.

Решение задач и ситуаций.

Формирование компетенций: ПК 6.1

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Используя знания методики расчетов норм сырья и составления таблиц по изученным ранее ПМ, МДК и дисциплинам, Вам необходимо решить задачи (ситуации).

2. Ознакомиться с нормативной документацией «О рационах питания экипажа морских, речных и воздушных судов" (утв. постановлением Правительства РФ от 07 декабря 2001 г. N 861)

3. Обратить внимание на рекомендованные рационы питания экипажей морских и речных судов.

4. Составить отчет.

Ситуация №1

УПС «Крузенштерн» отправится в рейс 1 декабря продолжительностью на 4 месяца? Количество членов экипажа составляет 60 человек? Старшему повару необходимо:

- составить плановое меню с учетом сезонности и требований нормативных документов на неделю;

- составить ТК на 2 блюда с учетом сезона и кондиции сырья;

- оформить требование в кладовую на необходимое продовольственное сырье.

Используемые источники:

«О рационах питания экипажа морских, речных и воздушных судов" (утв. постановлением Правительства РФ от 07 декабря 2001 г. N 861)

Сборник рецептур блюд.

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Номер варианта

Исходные данные

Выполненное задание

Ответы на вопросы для самопроверки

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите показатели, от которых зависит расход энергии.

2. Как определяются вкусовые свойства, качество, разнообразие питания, своевременность выдачи, температура блюд, наличие остатков пищи и их причины

Домашнее задание:

1. Оформить отчет.

РАЗДЕЛ 4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ, ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И СЫРЬЯ

Тема 4.1. Физиология питания, санитария, гигиена и контроль качества

Практическое занятие № 13 Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора

Цель занятия:

Ознакомление с НТД по организации санитарно-пищевого надзора.

Привитие навыков работы с НТД, регламентирующей деятельность ПОП.

Формирование компетенций: ПК 6.1

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с разделами 3.4.1; 4.1; 4.3.1- 4.3.4 нормативной документации «СанПиН 2.5.2-703-98 Суда внутреннего и смешанного (река-море) плавания».
2. Обратит внимание на общие требования санитарно-эпидемиологического надзора за судами внутреннего и смешанного плавания.
3. Проанализировать плановый и неплановый текущий контроль.
4. Составить отчет.

Используемые источники:

1. СанПиН 2.5.2-703-98 Суда внутреннего и смешанного (река-море) плавания.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите документы, которые должен иметь грузоотправитель при перевозке скоропортящихся пищевых грузов?
2. Назовите, что проверяется при обследовании и оценке санитарного состояния помещений и оборудования пищеблока.

Список литературы

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1.Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - Москва : КНОРУС, 2021.
	2.Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Л. А. Радченко. - Москва : КНОРУС, 2020
	3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021
	4.Лукьянова Л.Г., А.П. Степурко. Рецептурный справочник судового повара.- Одесса: Издательский центр «Студия «Негоциант», 2023.-328 с.
	5. Васюкова, А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учебник для сред. проф. образования / А. Т. Васюкова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КноРус, 2023.
	6 Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021.
	7.Могильный М. П.Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] : нормативно-технический материал / М. П. Могильный. - М : ДеЛи плюс.Кн. 1. - 2-е изд., испр. и доп. - 2023. - 888 с. : табл.
	8.Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] : нормативно-технический материал / М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс. Кн. 2. - 2-е изд., испр. и доп. - 2023. - 395 с. : табл. -
Дополнительная	9.Пахомова Л.Н., Александрова Н.А., Халупенко А.В. Особенности работы судового повара: учебно-методическое пособие/Библиотека журнала «Торговое мореплавание» (Серия: Правовое регулирование торгового мореплавания).- 2005.- №31/11.-24 с
	10.ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	11.ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	12.ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	13.ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	14.ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15)
	15.ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	16.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	17.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	18.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16) 19.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15) 20.ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. 21.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	22.ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14) 23.ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания. 24.ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. 25.Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 - 1098/32-2 26.СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями 27.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. 28.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. 29.СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. 30.СанПиН 2.5.2-703-98 Суда внутреннего и смешанного (река-море) плавания. 31.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с. 32.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с. 33.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с. 34.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ» 35.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29. 36.Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	37.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями) 38.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	39.Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 июля 2009 г. N 628 "О рационе питания экипажей морских и речных судов рыбопромыслового флота" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2009, N 31, ст. 3959) 40.О порядке обеспечения питанием экипажей морских и речных судов рыбопромыслового. Приказ федеральное агентство по рыболовству 28 июня 2010 г. п 575(д) 41.Устав службы на судах внутреннего водного транспорта Российской Федерации 42.Кодекс внутреннего водного транспорта Российской Федерации. 43.Положение о классификации судов и морских стационарных платформ. приказ Минтранса России от 9 июля 2003 г. п 160.
Электронные образовательные ресурсы	Интернет сайты: http://base.garant.ru/ , http://www.consultant.ru https://rg.ru , http://docs.cntd.ru/ , http://ohranatruda.ru/ http://st.vstu.by/ http://www.internet-law.ru/ ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru Издательство «Лань», https://e.lanbook.com Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «Стандарты и качество».