

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение № ~~37~~
к ОП СПО по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 ПОЛЕВАЯ КУХНЯ

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Тюмень 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденным приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 г. N 1100 (ред. от 03.07.2024); примерной основной образовательной программой, утвержденной протоколом ФУМО в системе среднего профессионального образования по УГПС 43.00.00 от 19.12.2022 №01 (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-162 от 07.04.2023 г.).

Разработчик: Л.В. Тихонова, преподаватель высшей квалификационной категории

Одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026 г.
Председатель ПЦК

К.С. Кондрашова

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Полевая кухня, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Умения	Знания
<i>У-1 планировать питание в стационарных и полевых условиях; У-2 эксплуатировать технические средства приготовления и транспортирования пищи в стационарных и полевых условиях; У-3 осуществлять техническое обслуживание средств приготовления и транспортирования пищи в стационарных и полевых условиях; У-4 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд полевой кухни; У-5 готовить и оформлять блюда полевой кухни в соответствии с технологическим процессом.</i>	<i>З-1 ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству сырья; З-2 особенности устройства технических средств приготовления и транспортирования пищи; З-3 правила эксплуатации полевых кухонь и требования безопасности; З-4 виды продуктов, способы их обработки и технологию приготовления в стационарных и полевых условиях; З-5 мероприятия по подготовке к организации питания в полевых условиях; З-6 температурный режим и правила приготовления блюд полевой кухни. З-7 правила бракеража, хранения, сроки реализации и требования к качеству блюд полевой кухни.</i>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
В том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
курсовая работа (проект)	-
самостоятельная работа (индивидуальный проект)	-
Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды знаний, умений формированию которых способствуют элементы программы
1	2		3	4
Раздел 1. Классификация техники и имущества продовольственной службы			6	
Тема 1.1. Технологическое оборудование кухонь полевых.	Содержание учебного материала		2	У-1 – У-3; 3-1 – 3-3;
	1.	Полевые технические средства. Устройство топливной системы кухонь полевых. Правила эксплуатации и требования техники безопасности при эксплуатации кухонь полевых. Полевые ремонтные средства. Техническое обслуживание и ремонт форсунок и топливных систем.		
	2.	Холодильное оборудование столовых и продовольственных складов. Весоизмерительные приборы. Имущество продовольственной служб.		
	Практические занятия:		4	
	1.	Практическое занятие № 1. Познакомиться с правилами эксплуатации кухонь автомобильных.	2	
	2.	Практическое занятие № 2. Правила эксплуатации кухонь прицепных и переносных.	2	
Раздел 2. Подготовка продовольственной службы			6	
Тема 2.1. Подготовка продовольственной службы	Содержание учебного материала		2	У-1 – У-4; 3-1 – 3-6;
	1.	Обязанности продовольственной службы в полевых условиях. Хранение установленных запасов продовольствия и имущества в полевых условиях		
	2.	Полевые технические средства для приготовления, транспортирования и приема пищи		
	Практические занятия:		4	
	1.	Практическое занятие № 3. Техническое обслуживание, консервация и рас консервации кухонь полевых.	2	
	2.	Практическое занятие № 4. Техническое обслуживание и ремонт форсунок и топливных систем полевых кухонь. Правила	2	

		эксплуатации и требований техники безопасности при их эксплуатации.		
Раздел 3. Режим и планирование питания в полевых условиях			8	
Тема 3.1. Режим и планирование питания в полевых условиях	Содержание учебного материала		2	У-1 – У-4; 3-1 – 3-6;
	1.	Планирование питания в полевых условиях. Питание в различных условиях. Составление раскладки продуктов.		
	Практические занятия:		6	
	1.	Практическое занятие № 5. Положенные нормы продовольственного обеспечения. Виды пищевых продуктов.	2	
	2.	Практическое занятие № 6. Расчет нормы отходов при кулинарной обработке продуктов. Расчет выхода готовых блюд.	2	
	3	Практическое занятие № 7. Распределение продуктов при двухразовом и трехразовом приготовлении горячей пищи. Промежуточное питание	2	
Раздел 4. Развертывание продовольственного пункта на местности			10	
Тема 4.1 Развертывание продовольственного пункта на местности. Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания в полевых условиях	Содержание учебного материала		2	У-1 – У-5; 3-1 – 3-7;
	1.	Организация продовольственного пункта на местности в полевых условиях. Работа с нормативной документацией на площадке продовольственного пункта.		
	2.	Гигиенические особенности питания в полевых условиях и медицинский контроль. Обеспечение водой, питание личного состава в полевых условиях.		
	Практические занятия:		8	
	1.	Практическое занятие № 8 Организация питания с использованием дикоросов. Технология приготовления блюд из съедобных дикорастущих растений в экстремальных условиях.	2	
	2.	Практическое занятие № 9. Особенности размещения различных продовольственных пунктов питания на местности. (Схемы). Мероприятия по подготовке к организации питания в полевых условиях.	2	
	3.	Практическое занятие № 10. Медицинские мероприятия по гигиеническому обеспечению питания. Все мероприятия включают: гигиенический, эпидемиологический, медицинский контроли и гигиеническое воспитание.	2	
	4.	Практическое занятие № 11. Особенности санитарно-гигиенической экспертизы продуктов.	2	

Раздел 5. Особенности кулинарной обработки продуктов и приготовление пищи в полевых условиях		6	У-1 – У-5; 3-1 – 3-7;	
Тема 5.1 Особенности кулинарной обработки продуктов и приготовление пищи в полевых условиях	Содержание учебного материала			2
	1.	Положенные нормы продовольственного обеспечения. Виды пищевых продуктов.		
	2.	Мероприятия по подготовке к организации питания в полевых условиях.		
	3.	Питание в полевых условиях		
	Практические занятия:			4
	1.	Практическое занятие № 12. Первичная обработка мясопродуктов и консервов мясных		2
	2.	Практическое занятие № 13. Приготовление блюд в полевых условиях.		2
Промежуточная аттестация (зачет)				
Итого		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет профессиональных дисциплин, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, стенды экспозиционные; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, интерактивная доска, мастерская по поварскому делу, профессиональное оборудование и инвентарь.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Электронные источники:

1. • Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Л.В. Донченко, - Москва : Юрайт, 2025. - 349 с. – (Профессиональное образование).- Текст: непосредственный.

2. Трубина, И. А. Русская национальная кухня : учебное пособие / И. А. Трубина. - Ставрополь : СтГАУ, 2024. - 72 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/462221> (дата обращения: 10.06.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей.»

3. Карабущенко, П. Л. Искусство гостеприимства. Русские традиции [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / П. Л. Карабущенко – 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 285 с. – (Профессиональное образование).- Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
3-1 ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству сырья; 3-2 особенности устройства технических средств приготовления и транспортирования пищи; 3-3 правила эксплуатации полевых кухонь и требования безопасности; 3-4 виды продуктов, способы их обработки и технологию приготовления в стационарных и полевых условиях; 3-5 мероприятия по подготовке к организации питания в полевых условиях; 3-6 температурный режим и правила приготовления блюд полевой кухни. 3-7 правила бракеража, хранения, сроки реализации и требования к качеству блюд полевой кухни.	- знание ассортимента, товароведную характеристику и требования к качеству сырья; - знание особенностей устройства технических средств приготовления и транспортирования пищи; - знание видов продуктов, способы их обработки и технологию приготовления в стационарных и полевых условиях; - знание мероприятий по подготовке к организации питания в полевых условиях; - знание температурного режима и правил приготовления блюд полевой кухни; - способность самостоятельно оценивать свои работы.	Текущий контроль: оценка участия в тренингах, выполнения тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1–13. Промежуточная аттестация: оценка выполнения видов задания на зачете.
Умения: У-1 планировать питание в стационарных и полевых условиях; У-2 эксплуатировать технические средства приготовления и транспортирования пищи в стационарных и полевых условиях; У-3 осуществлять техническое обслуживание средств приготовления и транспортирования пищи в стационарных и полевых условиях; У-4 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд полевой кухни; У-5 готовить и оформлять блюда полевой кухни в соответствии с технологическим процессом.	- умеет планировать питание в стационарных и полевых условиях; - умеет эксплуатировать технические средства приготовления. - умеет выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд полевой кухни; - владеет техникой работы графическими материалами; - владеет навыком приготовления полевой кухни в соответствии с технологическим процессом;	Текущий контроль: оценка участия в тренингах, выполнения тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1–12. Промежуточная аттестация: оценка выполнения видов задания на зачете.