

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «ИПК «ПРОФИТ»

Шкулёв С.А.

«09» июля 2024г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
профессиональной переподготовки
«Технология продукции и организация общественного питания»**

№ п/п	Наименование раздела	
1	Основные характеристики программы	3
2	Цель программы	3
3	Планируемые результаты обучения	3
4	Содержание программы	6
4.1	Учебный план	6
4.2	Рабочие программы учебных дисциплин	7
5	Условия реализации программы	23
6	Материально-технические условия реализации программы	23
7	Оценка качества освоения программы	23
8	Темы аттестационной работы	24

1. Основные характеристики программы

1.1. **Категория слушателей:** специалисты производств общественного питания – руководящие работники общественного питания (директора, директора по качеству, заместители директоров, начальники отделов, заведующие, руководители структурных подразделений, директора, заместители директоров, заведующие, медицинские работники дошкольного, начального, основного, среднего общего образования и среднего профессионального образования), имеющие высшее и (или) среднее профессиональное образование.

1.2. **Срок обучения:** 540 часов.

1.3. **Режим занятий:** самостоятельное изучение материала.

1.4. **Форма обучения:** с применением дистанционных образовательных технологий (заочная).

1.5. **Выдаваемый документ:** диплом о профессиональной переподготовке, дающий право на ведение нового вида профессиональной деятельности в сфере технологий общественного питания.

2. Цель программы

Целью данной программы является приобретение новых и совершенствование уже имеющихся профессиональных компетенций, необходимых для эффективного управления производством общественного питания (его структурным подразделением), для оценки условий и последствий принимаемых организационно-управленческих решений в сфере отрасли общественного питания, а также приобретение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества продукции питания.

3. Планируемые результаты обучения

Программа направлена на подготовку специалистов в производстве общественного питания к следующим видам деятельности:

- нормативно-правовая;
- организационно-управленческая;
- производственно-технологическая;
- административно-хозяйственная;
- практическая.

Технологу общественного питания необходимо:

знать:

- законодательство Российской Федерации в области качества и безопасности пищевых продуктов, а также законодательные, нормативные и отраслевые акты;
- правовые, нормативно-технические и организационные основы;
- перспективные направления в развитии технологических систем и государственной политики в области в производстве общественного питания;
- основы прогнозирования развития технологических систем с учетом позитивных и негативных тенденций и адекватное планирование развития;
- закономерности применения рациональных методов контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию;
- базовые варианты контроля качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;
- определять по прямым и косвенным показателям (признакам) соответствие рецептуре, соблюдение установленных технологических режимов;
- устанавливать требования к качеству продукции и услуг в общественном питании;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению; требования к качеству услуг;
- методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персонала;
- принципы эффективного распределения полномочий и ответственности при управлении;

- основы организации экономической деятельности в производстве общественного питания;
- информационные технологии, применяемые в производстве общественного питания;
- уметь:**
 - выделять актуальные и перспективные цели развития в производстве общественного питания, планировать мероприятия по их достижению;
 - разрабатывать стратегию и тактику развития технологических процессов;
 - прогнозировать и оценивать изменения внешних условий, влияющих на деятельность общественного питания;
 - анализировать внутренние возможности производства, анализировать и оценивать инновационную деятельность в технологических процессах;
 - оценивать качество организации управления производством и выделять направления организационного совершенствования;
 - принимать решения, прогнозировать и оценивать последствия своих решений;
 - составлять технологические и нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность общественного питания;
 - использовать информационные технологии, применяемые в производстве общественного питания;
 - контролировать и анализировать хозяйственную деятельность экономических единиц;
 - проектировать свою профессиональную деятельность в соответствии с занимаемой должностью.
- владеть:**
 - владеть теоретическими знаниями и практическими навыками в производственной деятельности;
 - владеть рациональными методами контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
 - владеть готовыми методами организации технологического процесса производства кулинарной продукции в общественном питании;
 - методами проектирования, реализации, мониторинга развития технологических систем;
 - методами маркетинговых исследований;
 - технологиями решения коммуникативных задач; навыками и приемами делового общения;
 - средствами предупреждения и разрешения конфликтов в коллективе;
 - основами социологического анализа и прогнозирования, методами исследований.

Освоение данной образовательной программы профессиональной переподготовки способствует совершенствованию и формированию следующих компетенций:

Название и коды компетенций	Краткое содержание компетенции
Общекультурные компетенции	
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции	
ПК-1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК-2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК-3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК-4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК-5	Организация процесса и технология производства общественного питания
ПК-6	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания
ПК-7	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве
ПК-8	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей
ПК-9	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК-10	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ПК-11	Оценивать эффективность производственной деятельности
Универсальные компетенции	
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке РФ
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этническом и философском контекстах
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и

		профессиональной сферах
	УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
Общие профессиональные компетенции		
	ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
	ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

4. Содержание программы

4.1. Учебный план

Учебный план является основным документом, регламентирующим учебный процесс.

Учебный план отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов образовательной программы профессиональной переподготовки, обеспечивающих формирование соответствующих компетенций. Трудоемкость освоения программы составляет 540 часов.

Содержание учебного плана ориентировано на приобретение новых и совершенствование уже имеющихся профессиональных компетенций, необходимых для эффективного управления производством общественного питания (его структурным подразделением), для оценки условий и последствий принимаемых организационно-управленческих решений, а также приобретение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества продукции питания.

Индивидуальные консультации – представляют собой дистанционную форму работы преподавателя с отдельным слушателем, включающую обсуждение тех материалов и заданий, которые либо вызывают трудности у слушателя, либо связаны с углубленным интересом слушателя к определенной проблеме.

Самостоятельная работа организуется в форме изучения дополнительной литературы, выполнения слушателями творческих заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки научной информации, что позволяет сформировать профессиональные качества, анализ ситуаций, а также подготовку к выпускной работе.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН**дополнительной программы профессиональной переподготовки***(вид дополнительной профессиональной программы)***«Технология продукции и организация общественного питания»***(наименование дополнительной профессиональной программы)*

№ п/п	Наименование тем	Всего	Лекции	Форма контроля
1	Модуль 1. Организация производства продуктов питания и управление	54	54	
2	Модуль 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве	54	54	
3	Модуль 3. Охрана труда. Первая помощь при несчастных случаях на производстве	50	50	
4	Модуль 4. Техническое оснащение предприятий общественного питания	54	54	
5	Модуль 5. Товароведение	54	54	
6	Модуль 6. Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции	54	54	
7	Модуль 7. Ведение учетно-отчетной документации	50	50	
8	Модуль 8. Организация контроля качества продукции	54	54	
9	Модуль 9. Детское и диетическое питание	54	54	
10	Модуль 10. Дополнительная информация по питанию	54	54	
	Итоговое тестирование	6		Тест
	Выпускная квалификационная работа (реферат)	8		Реферат
	ИТОГО:	540	532	

4.2. Рабочие программы учебных дисциплин**4.2.1. Рабочая программа дисциплины «Организация производства продуктов питания и управление»**

Цель дисциплины – сформировать целостное представление об организации производства продуктов питания и структуре её управления, о современном законодательстве ее регулирующем, о правах и обязанностях субъектов в этой сфере.

Задачи дисциплины – совершенствование системы знаний о правовых основах организации производства продуктов питания и структуре её управления, повышение правовой культуры и преодоление правового нигилизма.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие следующих компетенций: ОК-4, ОК-5, УК-2, ОПК-2

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– принципы государственной политики в области организации производства продуктов питания и структуру её управления;

– систему организации производства продуктов питания и структуру её управления, в которой действуют нормы права;

– систему правоотношений в сфере организации производства продуктов питания и структуре её управления;

– законодательство о защите прав потребителей в сфере обслуживания;

– свои права, обязанности, ответственность в правоотношениях, регулируемых нормами права;

уметь:

– свободно ориентироваться в российском законодательстве в области общественных отношений в сфере организации производства продуктов питания и структуре её управления;

– обеспечивать реализацию действующих принципов и норм права при разрешении конкретных вопросов в процессе исполнения своих гражданских обязанностей в своей деятельности.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:		
			Лекции		Самост. работа
1	Нормативные документы по питанию	10	10		10
2	Организация производства продуктов питания и управление им	10	10		10
3	Правила и нормативы, проверки и штрафы	10	10		10
4	Организация структурного подразделения	10	10		10
5	Ценообразование	14	14		14
Итого		54	54		54

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Нормативные документы по питанию	Нормативные документы по социальному питанию Общие нормативные материалы Основные требования и санитарные правила для предприятий общественного питания: законодательная база
Организация производства продуктов питания и управление им	Понятие об организации общественного питания и ее структуре Организация управления организации общественного питания Классификация предприятия общественного питания Общие требования к предприятию общественного питания
Правила и нормативы, проверки и штрафы	Основные требования и санитарные правила для предприятий общественного питания: законодательная база Общепромышленные нормативные акты
Организация структурного подразделения	Состав помещений Подготовка помещения для точки общепита: требования и рекомендации Структурирование производственных помещений Структурирование помещений для посетителей Структурирование административно-бытовых помещений Анализ организации труда работы производства, цеха, режимов

	труда и отдыха Мероприятия по улучшению работы предприятия
Ценообразование	Методики учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности О порядке ценообразования

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Нормативные документы по питанию	10
2	Изучение лекционного материала. Организация производства продуктов питания и управление им	10
3	Изучение лекционного материала. Правила и нормативы, проверки и штрафы	10
4	Изучение лекционного материала. Организация структурного подразделения	10
5	Изучение лекционного материала. Ценообразование	14

4.2.2. Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена в пищевом производстве»

Цель дисциплины – актуализация знаний слушателей, необходимых для реализации в профессиональной деятельности умений в области микробиологии, санитарии и гигиены на пищевом производстве, позволяющих эффективно решать главные задачи государственной политики России в области питания населения, чем является производство и реализация продуктов питания не только высокой пищевой и биологической ценности, но и безопасных для жизни и здоровья человека.

Задачи дисциплины:

– совершенствование задач по вопросам гигиены и санитарии на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:

ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-7, ПК-6, ПК-7, ПК-9, УК-8, ОПК-4.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– сущность, основные задачи и функции микробиологии, санитарии и гигиены на пищевом производстве;

– основные принципы микробиологии, санитарии и гигиены на пищевом производстве;

– эффективные формы и методы контроля микробиологии, санитарии и гигиены на пищевом производстве.

уметь:

– оценивать качество микробиологии, санитарии и гигиены на пищевом производстве и выделять направления организационного совершенствования;

– принимать решения. Прогнозировать и оценивать последствия своих решений.

владеть:

– навыками микробиологии, санитарии и гигиены на пищевом производстве;

– методами управления;

– методами разработки и принятия решений;

– методами разработки программ по микробиологии, санитарии и гигиены на пищевом производстве.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:		
			Лекции		Самост. работа
1	Санитария, Гигиена и Микробиология	6	6		6
2	Санитарное содержание и обеспечение работы организации	6	6		6
3	Санитария и Гигиена	6	6		6
4	Уборка блока питания отделения	6	6		6
5	Современные санитарные требования к организации питания	6	6		6
6	Гигиена	6	6		6
7	Сертификация Стандартизация	6	6		6
8	Этика и психология	6	6		6
9	Пособие по санитарной безопасности пищевой продукции	6	6		6
Итого		54	54		54

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Санитария, Гигиена и Микробиология	Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания Требования к устройству и содержанию помещений, к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, к обработке сырья и производству продукции, к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий Личная гигиена работников и контроль за состоянием здоровья Санитарная одежда Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка персонала Пищевые заболевания, отравления и их профилактика Гельминтозы и их профилактика Основы микробиологии
Санитарное содержание и обеспечение работы организации	Устройство, оборудование и гигиена пищевого блока больниц, санаториев и профилакториев, диетических столовых
Санитария и Гигиена	Санитарно-пищевой надзор Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве Меры по предотвращению перекрестного загрязнения Очистка и санитарная обработка Борьба с вредителями Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов Гигиенические требования к реализации готовых блюд, кулинарных изделий Санитарные планы Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов
Уборка блока питания отделения	Режим мытья столовой посуды Пищевые отходы Требования к инвентарю Правила обработки оборудования Проведение уборки помещений Требования к организации и проведению дезинфекции

	Требования к организации и проведению дезинсекции Требования к организации и проведению дератизации
Современные санитарные требования к организации питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20: что изменилось для общепита Особенности новых санитарных правил Семь принципов ХАССП
Гигиена	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу
Сертификация Стандартизация	Обязательная Добровольная сертификация Маркировка потребительских товаров Товарный знак Основы стандартизации Штриховое кодирование товаров
Этика и психология	Основные принципы и нормы профессиональной этики Этические нормы и принципы в ресторанном бизнесе Этика поведения повара Культура обслуживания как фактор качества общественного питания Безопасность и экологичность при обслуживании Эстетика интерьера Знание и соблюдение персоналом этических норм и правил обслуживания Варианты сервировки стола Формы и методы обслуживания
Пособие по санитарной безопасности пищевой продукции	Санитарная безопасность пищевой продукции

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1.	Изучение лекционного материала. Санитария, Гигиена и Микробиология	6
2.	Изучение лекционного материала. Санитарное содержание и обеспечение работы организации	6
3.	Изучение лекционного материала. Санитария и Гигиена	6
4.	Изучение лекционного материала. Уборка блока питания отделения	6
5.	Изучение лекционного материала. Современные санитарные требования к организации питания	6
6.	Изучение лекционного материала. Гигиена	6
7.	Изучение лекционного материала. Сертификация Стандартизация	6
8.	Изучение лекционного материала. Этика и психология	6
9.	Изучение лекционного материала. Пособие по санитарной безопасности пищевой продукции	6

4.2.3. Рабочая программа дисциплины «Охрана труда. Первая помощь при несчастных случаях на производстве»

Цель дисциплины: совершенствование знаний по вопросам охраны труда и оказание первой помощи предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- сформировать достаточный уровень подготовки для принятия решений по вопросам охраны труда и оказание первой помощи на предприятии общественного питания;
- выработать практические навыки принятия ответственных решений в профессиональной деятельности.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:

ОК-3, ОК-7, ОК-9, ПК-7, ПК-11, УК-1, ОПК-3, ОПК-4.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– уровень эффективности для принятия решений по вопросам охраны труда и оказание первой помощи на предприятии общественного питания;

– вопросы охраны труда и оказание первой помощи на предприятии общественного питания.

уметь: оказать первую помощь пострадавшим на предприятии общественного питания.

владеть: методами по вопросам охраны труда и оказание первой помощи предприятия общественного питания.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:		
			Лекции		Самост. работа
1	Организация обеспечения безопасности жизнедеятельности	8	8		8
2	Охрана труда. Первая помощь	8	8		8
3	СОУТ Личная гигиена	8	8		8
4	Охрана труда Санитария Этика	8	8		8
5	Инструкции по ОТ и ТБ при работе с оборудованием	8	8		8
6	Основы первой помощи	10	10		10
Итого		50	50		50

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Организация обеспечения безопасности жизнедеятельности	Система обеспечения комплексной безопасности Работа по обеспечению охраны Пожарная безопасность Электробезопасность Охрана труда и техника безопасности ГО и ЧС Понятие опасности Риск. Виды риска Безопасность жизнедеятельности Понятие о негативных факторах техносферы
Охрана труда. Первая помощь	Требования безопасности Требования безопасности в аварийных ситуациях Инструкция по оказанию первой помощи Требования к комплектации изделиями медицинской аптечки
СОУТ Личная гигиена	Государственное регулирование в сфере охраны труда Виды инструктажей работников Медицинские обследования и освидетельствования Обучение и инструктирование работников Обеспечение работников специальной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты Основные вредные производственные факторы условий труда; профессиональные заболевания. Аттестация рабочих мест по условиям труда

Охрана труда Санитария Этика	Производственный травматизм
Инструкции по ОТ и ТБ при работе с оборудованием	Инструкции по ОТ и ТБ при работе с оборудованием
Основы первой помощи	Основы первой помощи

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Организация обеспечения безопасности жизнедеятельности	8
2	Изучение лекционного материала. Охрана труда. Первая помощь	8
3	Изучение лекционного материала. СОУТ Личная гигиена	8
4	Изучение лекционного материала. Охрана труда Санитария Этика	8
5	Изучение лекционного материала. Инструкции по ОТ и ТБ при работе с оборудованием	8
6	Изучение лекционного материала. Основы первой помощи	10

4.2.4. Рабочая программа дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания»

Цель дисциплины: совершенствование организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Задачи дисциплины: повышение профессиональной компетентности по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:

ОК-1, ОК-2, ОК-9, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

- основы организации работы холодного цеха, порядок организации труда цеха;
- виды полуфабрикатов, правила приготовления;
- эффективные стили руководства коллективом.

уметь:

- принимать решения, прогнозировать и оценивать последствия своих решений;
- управлять процессами организации приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

владеть:

- методами эффективного руководства персоналом; организации работы холодного цеха, порядок организации труда цеха
- эффективными методами контроля качества выпускаемой продукции.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	В том числе:		
			Лекции		Самост. работа
1	Организация работы холодного цеха	12	12		12
2	Организация рабочих мест в холодном цехе	14	14		14
3	Организация труда цеха	12	12		12
4	Правила приготовления полуфабрикатов	16	16		16
Итого		54	54		54

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Организация работы холодного цеха	Организация работы холодного цеха Поставляемое сырье
Организация рабочих мест в холодном цехе	Организация отдельных участков для обработки мяса, птицы и рыбы Для оттаивания, промывания мяса и приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов
Организация труда цеха	Общее руководство цехом График выхода поваров на работу
Правила приготовления полуфабрикатов	Виды полуфабрикатов Правила приготовления полуфабрикатов

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Организация работы холодного цеха Поставляемое сырье	12
2	Изучение лекционного материала. Организация отдельных участков для обработки мяса, птицы и рыбы Для оттаивания, промывания мяса и приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	14
3	Изучение лекционного материала. Общее руководство цехом График выхода поваров на работу	12
4	Самостоятельная работа: Разработка Видов полуфабрикатов Правила приготовления полуфабрикатов	16

4.2.5. Рабочая программа дисциплины «Товароведение»

Цель дисциплины:

– совершенствование знаний в области организации процесса приемки, хранения и переработки сырья пищевых продуктов и готовых кулинарных изделий.

Задачи дисциплины:

– изучить организацию процесса приемки, хранения и переработки сырья пищевых продуктов и готовых кулинарных изделий;

– изучить: сырье, продукты, полуфабрикаты, сопроводительные документы: накладные, счет-фактуры, сертификаты качества, удостоверения качества и безопасности продукции, ветеринарные свидетельства, декларации о соответствии, СанПиН.

– совершенствовать профессиональные качества, необходимые технологу: ответственность, творчество, организованность и др.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:

ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, УК-1, УК-8, ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– сопроводительные документы на сырье и продукты: накладные, счет-фактуры, сертификаты качества, удостоверения качества и безопасности продукции, ветеринарные свидетельства, декларации о соответствии, СанПиН.

уметь:

- применять нормативную документацию в организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- применять методы обработки сырья,
- соблюдать организацию процесса приемки, хранения и переработки сырья пищевых продуктов и готовых кулинарных изделий;
- самостоятельно организовывать и контролировать производство продукции питания.

владеть:

- приемами организации командной работы;
- навыками процесса приемки, хранения и переработки сырья пищевых продуктов и готовых кулинарных изделий;
- навыками контроля и оценки качества приготавливаемых кулинарных изделий.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:		
			Лекции		Самост. работа
1	Товароведческая экспертиза	10	10		10
2	Оборудование, инвентарь и приспособления	10	10		10
3	Процесс приемки, хранения и переработки сырья пищевых продуктов и готовых кулинарных изделий	10	10		10
4	Ассортимент сырья пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	10	10		10
5	Контроль качества сырья пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	14	14		14
Итого		54	54		54

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Товароведческая экспертиза	Сопроводительные документы: накладные, счет-фактуры, сертификаты качества, удостоверения качества и безопасности продукции, ветеринарные свидетельства, декларации о соответствии, СанПиН Пищевые продукты, полуфабрикаты
Оборудование, инвентарь и приспособления	Оборудование, инвентарь и приспособления
Процесс приемки, хранения и переработки сырья пищевых продуктов и готовых кулинарных изделий	Организация процесса приемки, хранения и переработки сырья пищевых продуктов и готовых кулинарных изделий
Ассортимент сырья пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	Ассортимент сырья пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий
Контроль качества сырья пищевых продуктов,	Контроль качества сырья пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий

полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	
--	--

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Товароведческая экспертиза	10
2	Изучение лекционного материала. Оборудование, инвентарь и приспособления	10
3	Изучение лекционного материала. Процесс приемки, хранения и переработки сырья пищевых продуктов и готовых кулинарных изделий	10
4	Изучение лекционного материала. Ассортимент сырья пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	10
5	Изучение лекционного материала. Контроль качества сырья пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	14

4.2.6. Рабочая программа дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции»

Цель дисциплины: совершенствование организации процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции.

Задачи дисциплины:

- изучить организацию процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции;
- изучить: сырье, продукты, полуфабрикаты, сопроводительные документы: накладные, счет-фактуры, сертификаты качества, удостоверения качества и безопасности продукции, ветеринарные свидетельства, декларации о соответствии, СанПиН.
- совершенствовать профессиональные качества, необходимые технологу: ответственность, творчество, организованность и др.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:

ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, УК-1, УК-8, ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

- сопроводительные документы на сырье и продукты: накладные, счет-фактуры, сертификаты качества, удостоверения качества и безопасности продукции, ветеринарные свидетельства, декларации о соответствии, СанПиН.

уметь:

- применять нормативную документацию в организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- применять методы обработки сырья,
- соблюдать организацию процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- самостоятельно организовывать и контролировать производство продукции питания.

владеть:

- приемами организации командной работы;
- навыками процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- навыками контроля и оценки качества приготовляемых кулинарных изделий.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:		
			Лекции		Самост. работа
1	Организация рабочих мест цехов	14	14		14
2	Основные способы кулинарной обработки	16	16		16
3	Ассортимент блюд	16	16		16
4	Контроль качества сложной горячей кулинарной продукции	8	8		8
Итого		54	54		54

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Организация рабочих мест цехов	Структура и состав цехов Организация труда цеха
Основные способы кулинарной обработки	Основные способы кулинарной обработки мяса Способ использования частей мяса и наименование изделий
Ассортимент блюд	Блюда из запеченного мяса Блюда из жареного мяса Блюда из отварного и припущенного мяса
Контроль качества сложной горячей кулинарной продукции	Контроль качества сложной горячей кулинарной продукции

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Организация рабочих мест горячего цеха	14
2	Изучение лекционного материала. Основные способы кулинарной обработки	16
3	Изучение лекционного материала. Ассортимент блюд	16
4	Изучение лекционного материала. Контроль качества сложной горячей кулинарной продукции	8

4.2.7. Рабочая программа дисциплины «Ведение учетно-отчетной документации»

Цель дисциплины: совершенствование теоретических знаний и практических навыков в области ведение учетно-отчетной документации.

Задачи дисциплины:

– совершенствование навыков применения норм ведение учетно-отчетной документации в профессиональной деятельности.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и совершенствование следующих компетенций:

ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-10, ПК-11, УК-2, УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

- содержание нормативной и учетно-отчетной документации;
- порядок нормативно-технологической документации в пищевой промышленности;
- характеристику работы бракеражной комиссии на пищевом производстве.

уметь:

- применять на практике нормативно-технологическую документацию;
- проводить оценку контроля качества готовых изделий;

владеть:

- методами составления меню, планов-меню и рационов питания при помощи компьютерных программ.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:		
			Лекции		Самост. работа
1	Ведение учетно-отчетной документации	8	8		8
2	Виды меню	8	8		8
3	Составление технологических карт	8	8		8
4	Экономика организации общественного питания	8	8		8
5	Виды документации на производстве	8	8		8
6	Виды инструкций на предприятии	10	10		10
Итого		50	50		50

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Ведение учетно-отчетной документации	Характеристика нормативно-технологической документации Характеристика работы бракеражной комиссии и ведение документации
Виды меню	Меню и План-меню Расчет сводной сырьевой ведомости
Составление технологических карт	Составление и оформление технологических карт и технико-технологических карт
Экономика организации общественного питания	Сегменты рынка кулинарной продукции и услуг Методы, используемые для изучения и формирования спроса на предприятии Анкетирование Виды и средства рекламы Расчет товарооборота, валового дохода, издержек и прибыли предприятия
Виды документации на производстве	Виды журналов на производстве Договора поставки Удостоверения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
Виды инструкций на предприятии	Должностная инструкция Технологические инструкции

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Ведение учетно-отчетной документации	8
2	Изучение лекционного материала. Виды меню	8
3	Изучение лекционного материала. Составление технологических карт	8

4	Изучение лекционного материала. Экономика организации общественного питания	8
5	Изучение лекционного материала. Виды документации на производстве	8
6	Изучение лекционного материала. Виды инструкций на предприятии	10

4.2.8. Рабочая программа дисциплины «Организация контроля качества продукции»

Цель дисциплины: совершенствование знаний в области организации контроля качества продукции пищевого производства.

Задачи дисциплины:

– познакомить с основными понятиями организации контроля качества продукции пищевого производства;

– сформировать навыки, необходимые для руководства по организации контроля качества продукции пищевого производства.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и совершенствование следующих компетенций:

ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, УК-1, УК-2, УК-5, УК-8, УК-10, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– основные понятия в области организации работы по организации контроля качества продукции пищевого производства, организационного управления, системного подхода в управлении, современные методы управления;

– теорию принятия и реализации управленческих решений;

– теоретические основы организации контроля качества выпускаемой продукции пищевого производства;

уметь:

– использовать в своей профессиональной деятельности современные технологические процессы производства продукции питания;

владеть:

– методами принятия и реализации управленческих решений;

– знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач в эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:		
			Лекции		Самост. работа
1	Организация контроля качества продукции	10	10		10
2	Методы организации контроля качества продукции	10	10		10
3	Производственный контроль	10	10		10
4	Разработка и внедрение системы ХАССП	10	10		10
5	Сертификация продукции, контроль качества, бракераж	14	14		14
Итого		54	54		54

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Организация контроля качества продукции	Организация контроля качества продукции, виды контроля
Методы организации контроля качества продукции	Методы организации контроля качества продукции
Производственный контроль	Производственный контроль, рекомендации
Разработка и внедрение системы ХАССП	Разработка и внедрение системы ХАССП, рекомендации
Сертификация продукции, контроль качества, бракераж	Сертификация продукции, контроль качества, бракераж

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ темы	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Организация контроля качества продукции	10
2	Изучение лекционного материала. Методы организации контроля качества продукции	10
3	Изучение лекционного материала. Производственный контроль	10
4	Изучение лекционного материала. Разработка и внедрение системы ХАССП	10
5	Изучение лекционного материала. Сертификация продукции, контроль качества, бракераж	14

4.2.9. Рабочая программа дисциплины «Детское и диетическое питание»

Цель дисциплины: совершенствование теоретических знаний и практических навыков в области организации детского и диетического питания.

Задачи дисциплины:

– совершенствование навыков применения нормативных актов и технологий приготовления детского и диетического питания в организациях общественного питания.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и совершенствование следующих компетенций:

ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-10, ПК-11, УК-2, УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– содержание нормативной и учетно-отчетной документации по детскому и диетическому питанию;

– особенности детского и диетического питания;

– характеристику работы организации на пищевом производстве.

уметь:

– применять на практике нормативно-технологическую документацию;

– применять знания по организации общественного питания в детском и диетическом питании;

владеть:

– методами организации общественного питания.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:		
			Лекции		Самост. работа
1	Понятие о рациональном питании	10	10		10
2	Организация питания детей и подростков	10	10		10
3	Методические рекомендации по формированию культуры здорового питания школьников	10	10		10
4	Основы диетического и лечебного питания	10	10		10
5	Курс диетсестер	14	14		14
Итого		54	54		54

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Понятие о рациональном питании	Понятие о рациональном питании
Организация питания детей и подростков	Организация питания детей и подростков. Особенности питания
Методические рекомендации по формированию культуры здорового питания школьников	Методические рекомендации по формированию культуры здорового питания школьников
Основы диетического и лечебного питания	Основы диетического и лечебного питания. Диеты
Курс диетсестер	Основы работы диетсестер

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Понятие о рациональном питании	10
2	Изучение лекционного материала. Организация питания детей и подростков	10
3	Изучение лекционного материала. Методические рекомендации по формированию культуры здорового питания школьников	10
4	Изучение лекционного материала. Основы диетического и лечебного питания	10
5	Изучение лекционного материала. Курс диетсестер	14

4.2.10. Рабочая программа дисциплины «Дополнительная информация по питанию»

Цель дисциплины: совершенствование теоретических знаний и практических навыков в области организации пищевого производства.

Задачи дисциплины:

– совершенствование навыков применения дополнительной информации по питанию в профессиональной деятельности.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и совершенствование следующих компетенций:

ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-10, ПК-11, УК-2, УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

- содержание дополнительной информации по питанию;
- порядок выполнения и применения знаний и умений в пищевой промышленности;
- характеристику работы организации на пищевом производстве.

уметь:

- применять на практике дополнительную информацию по питанию и документацию;
- применять знания в организации пищевого производства;

владеть:

- методами организации пищевого производства.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:		
			Лекции		Самост. работа
1	Организация производства и обслуживания ПОП	10	10		10
2	Пищевые добавки	10	10		10
3	Технология приготовления пищи	10	10		10
4	Методические рекомендации	10	10		10
5	Дополнительная информация по питанию	14	14		14
Итого		54	54		54

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Организация производства и обслуживания ПОП	Общая технология пищевых производств, применяемые технологии пищевых производств и обслуживание
Пищевые добавки	Виды пищевых добавок и их применение
Технология приготовления пищи	Технология приготовления пищи
Методические рекомендации	Методические рекомендации, презентации
Дополнительная информация по питанию	Дополнительная информация по питанию

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Организация производства и обслуживания ПОП	10
2	Изучение лекционного материала. Пищевые добавки	10
3	Изучение лекционного материала. Технология приготовления пищи	10
4	Изучение лекционного материала. Методические рекомендации	10
5	Изучение лекционного материала. Дополнительная информация по питанию	14

5. Условия реализации программы

Обучение по образовательной программе профессиональной переподготовки проводят преподаватели, имеющие:

опыт преподавательской деятельности в системах повышения квалификации и занимающиеся деятельностью по данной проблеме;

опыт решения практических задач в соответствующей профессиональной сфере.

6. Материально-технические условия реализации программы

Минимально необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- доступ к базам данных и Интернет.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, творческие задания, методические указания по написанию аттестационной работы, образцы тестов и т.п.).

7. Оценка качества освоения программы

Формы аттестации, оценочные материалы и иные компоненты

Оценка качества освоения образовательной программы профессиональной переподготовки осуществляется через установление соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемым результатам обучения.

Уровень освоения заявленных знаний и умений, новых компетенций устанавливается следующими формами и методами контроля и оценки.

Итоговая аттестация. Итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая аттестация включает защиту выпускной аттестационной работы (реферат). Итоговая аттестация проводится с целью определения универсальных и профессиональных компетенций слушателя, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач в области технологий общественного питания.

Выпускная аттестационная работа (реферат) должна соответствовать видам и задачам профессиональной деятельности технолога общественного питания. Тематика и содержание аттестационной работы (реферат) должны соответствовать уровню компетенций, полученных слушателем. Аттестационная работа выполняется слушателем под руководством опытного преподавателя и предоставляется в форме рукописи с соответствующим иллюстрационным материалом и библиографией.

Аттестационная работа должна быть законченной разработкой, свидетельствующей об уровне профессионально-специализированных компетенций автора и отражать его профессиональную эрудицию.

При защите аттестационной работы (реферат) оценивается, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества организации технологического процесса в общественном питании.

8. Темы аттестационной работы

1. Понятие об организации общественного питания и ее структуре
2. Организация управления организации общественного питания
3. Применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии
4. Основные требования и санитарные правила для предприятий общественного питания: законодательная база
5. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания
6. Требования к устройству и содержанию помещений
7. Дезинфекция
8. Гигиенические требования к личной гигиене

9. Пищевые заболевания и их профилактика
10. Микробиология на предприятиях общественного питания
11. Техническое оснащение предприятий общественного питания
12. Организация работы персонала
13. Организация снабжения предприятий общественного питания
14. Складские помещения
15. Охрана труда
16. Охрана труда на производстве
17. Первая помощь при несчастных случаях на производстве
18. Организация работы холодного цеха
19. Организация рабочих мест в холодном цехе
20. Организация труда цеха
21. Правила приготовления полуфабрикатов
22. Технологическая схема первичной обработки овощей
23. Оборудование, инвентарь и приспособления
24. Организация и приготовление сложных холодных закусок
25. Ассортимент холодных блюд и закусок
26. Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции
27. Организация рабочих мест горячего цеха
28. Основные способы кулинарной обработки
29. Ассортимент блюд
30. Контроль качества сложной горячей кулинарной продукции
31. Технологический процесс в кондитерском цехе
32. Оборудование кондитерского цеха
33. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий
34. Контроль качества и безопасности готовой продукции
35. Составление плана-меню
36. Организация работы структурного подразделения
37. Анализ организации труда работы производства
38. Управление структурным подразделением предприятия
39. Ведение учетно-отчетной документации
40. Виды меню
41. Составление технологических карт
42. Экономика организации общественного питания
43. Виды документации на производстве
44. Виды инструкций на предприятии
45. Санитария и гигиена в пищевом производстве
46. Техническое оснащение предприятий общественного питания
47. Товароведение
48. Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции
49. Ведение учетно-отчетной документации
50. Организация контроля качества продукции
51. Организация пищевого производства
52. Дополнительная информация по питанию или пищевому производству (свободная тема, ближайшая к Вашей специализации)