

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



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

Е.В. Мошкина

2022 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«Управление текущей деятельностью основного производства
организации питания (заведующий производством)»**

Красноярск 2022

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Работникам предприятий индустрии питания требуется постоянное обновление профессиональных знаний по вопросам внедрения современных технологий производства пищевой продукции, организации технологического процесса, управления качеством, безопасностью выпускаемой продукции на основе применения специализированных информационных программ и технологий. Программа повышения квалификации «Управление текущей деятельностью основного производства организации питания (заведующий производством)» нацелена на повышение профессионального уровня слушателей в области технологии продукции и организации индустрии питания с формированием и (или) совершенствованием компетенций, соответствующих профессиональному стандарту «Повар», утвержденного приказом Минтруда России от 08 сентября 2015 года N 610 н, (уровень квалификации 6).

1.2. Цель программы

Цель программы — повышение профессионального уровня слушателей в рамках имеющейся квалификации, развитии их профессиональных компетенций по вопросам технологии продукции и организации индустрии питания.

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

В соответствии с профессиональным стандартом 33.011 «Повар», утвержденным приказом Минтруда России от 08 сентября 2015 года N 610н для уровня квалификации 6, программа направлена на формирование и(или) совершенствование следующих трудовых функций:

- Д/01.6 Планирование процессов основного производства организации питания.

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели будут способны:

РО1. Оценивать факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания.

РО2. Планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах.

РО3. Разрабатывать планы и координировать основное производство организации питания по отдельным видам процессов.

РО4. Разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразованию на выпускаемую продукцию организации питания.

РО5. Применять требования охраны труда, санитарии и гигиены, безопасности в процессе основного производства организации питания.

РО6. Применять специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе основного производства организации питания.

1.5. Категория слушателей

Повар, заведующий производством, управляющий производством, начальник отдела организации питания, технолог.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

В соответствии с требованиями к образованию и обучению, предъявляемыми к 6 уровню квалификации профессионального стандарта 33.011 «Повар», необходимо иметь среднее профессиональное образование и/или высшее образование (бакалавриат); опыт профессиональной деятельности: не менее трех лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих среднее профессиональное образование; не менее двух лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих высшее образование.

1.7. Продолжительность обучения

Продолжительность обучения по программе составляет 144 часа, из них 84 часа контактных, в т.ч. 20 часов — стажировка.

1.8. Форма обучения

Очно-заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

1.9. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению)

Программа реализуется дистанционно с использованием системы дистанционного обучения LMS Odin.

Для доступа к учебным материалам в LMS Odin слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в Интернет.

1.10. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

Особенности построения программы повышения квалификации «Управление текущей деятельностью основного производства организации питания (заведующий производством)»:

- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;

- выполнение комплексных учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанного материала по дисциплинам;
- выполнение итоговой аттестационной работы по выбранной теме;
- использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей;
- применение электронных образовательных ресурсов (дистанционное, электронное обучение и пр.).

В поддержку дополнительной профессиональной программы повышения квалификации разработан электронный курс в LMS Odin «Управление текущей деятельностью основного производства организации питания (заведующий производством)».

1.11. Особенности организации практики/стажировки

Организация стажировки осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499).

Практическая подготовка слушателей осуществляется в виде стажировки в условиях выполнения слушателями определенных видов работ, связанных с профессиональной деятельностью, и направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей программы повышения квалификации.

Продолжительность стажировки — 20 часов.

Стажировка может быть организована в профильной организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей программы повышения квалификации, в профильных организациях, предложенных университетом, или в профильных организациях (на своем рабочем месте).

Профильные организации, предназначенные для проведения практической подготовки на основании договора с университетом:

1. Общество с ограниченной ответственностью «ТС Командор» собственное производство кулинарной продукции.
2. ООО «Артель-Кондитер».
3. ФГАОУ ВО Сибирский федеральный университет, центр студенческого питания.

1.12. Документ об образовании: удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Используй- вание средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Контактная работа	Самостоятельная работа		
1	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	16	8	8	LMS Odin	PO1, PO3
1.1	Общая характеристика процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4	2	2	LMS Odin	PO1, PO3
1.2	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	12	6	6	LMS Odin	PO1, PO3
2	Организация производства продукции питания	16	8	8	LMS Odin	PO2, PO3, PO4
2.1	Классификация предприятий питания	2	1	1	LMS Odin	PO2
2.2	Разработка концепции предприятия питания	2	1	1	LMS Odin	PO2
2.3	Меню. Виды меню. Ассортиментная политика	4	2	2	LMS Odin	PO4
2.4	Оперативное планирование производства на предприятиях питания	4	2	2	LMS Odin	PO2
2.5	Организация работы производственных цехов	4	2	2	LMS Odin	PO3
3	Оборудование для основного производства организации питания	16	8	8	LMS Odin	PO1, PO2
3.1	Электромеханическое оборудование	4	2	2	LMS Odin	PO1
3.2	Тепловое оборудование	4	2	2	LMS Odin	PO1
3.3	Холодильное оборудование	4	2	2	LMS Odin	PO1
3.4	Инновационные технологические линии	4	2	2	LMS Odin	PO2
4	Контроль качества производства блюд, напитков и кулинарных изделий	16	8	8	LMS Odin	PO1, PO4

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Используй- вание средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Контактная работа	Самостоятельная работа		
4.1	Регуляторная гильотина или правовое обеспечение производства продукции организации питания	6	2	4	LMS Odin	PO1, PO4
4.2	Методы контроля качества. Технологическая и техническая документация на блюда, напитки и кулинарные изделия	4	2	2	LMS Odin	PO1, PO4
4.3	Технологический контроль производства продукции организации питания	6	4	2	LMS Odin	PO1, PO4
5	Санитария и гигиена производства продукции организации питания	10	6	4	LMS Odin	PO5
5.1	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые на предприятиях общественного питания к инженерным системам	4	2	2	LMS Odin	PO5
5.2	Профессиональные моющие и дезинфицирующие средства	6	4	2	LMS Odin	PO5
6	Охрана труда производства продукции организации питания	10	6	4	LMS Odin	PO1, PO5
6.1	Правовые и организационные основы охраны труда	4	2	2	LMS Odin	PO5
6.2	Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	2	2	-	LMS Odin	PO1, PO5
6.3	Пожарная безопасность	2	1	1	LMS Odin	PO5
6.4	Электробезопасность	2	1	1	LMS Odin	PO5
7	Обеспечение безопасности производства блюд, напитков и кулинарных изделий	16	8	8	LMS Odin	PO1, PO2, PO3, PO5
7.1	Программа обязательных предварительных мероприятий организации питания	4	2	2	LMS Odin	PO2, PO5
7.2	Виды опасностей. Идентификация перечня опасностей при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	4	2	2	LMS Odin	PO1, PO5

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Используй- вание средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Контактная работа	Самостоятельная работа		
7.3	Установление перечня критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ, разработка мероприятий по мониторингу ККТ, порядка коррекций ККТ	8	4	4	LMS Odin	PO3, PO5
8	Информационные технологии для основного производства организации питания	16	8	8	LMS Odin	PO6
8.1	Информационные технологии	2	1	1	LMS Odin	PO6
8.2	Программное обеспечение для основного производства организации питания	14	7	7	LMS Odin	PO6
	Стажировка	20	20	-	LMS Odin	PO1–PO6
	Итоговая аттестация	8	4	4	LMS Odin	PO1–PO6
	Итого	144	84	60	LMS Odin	PO1–PO6

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
PO1. Оценивать факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания	Изучение требований законодательных нормативных документов, учебных материалов/тестирование, выполнение практических заданий. Анализировать факторы (технологические, организационные, экономические и т.д.), влияющие на процессы основного производства организации питания. Оценивать факторы производственной среды, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции и влияющие на процессы основного производства организации питания. Выбирать и разрабатывать планы размещения технологического оборудования.	Материалы электронного курса в системе электронного обучения в LMS Odin: интерактивные лекции, практические задания, тестирование, форум, элемент «Обратная связь». Видеоконференции в ZOOM, Google meet

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
	Осуществлять контроль технологических параметров и режимов работы оборудования. Осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования	
РО2. Планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах	Изучение нормативных документов, учебных материалов/ тестирование, выполнение практических заданий. Рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов и т.д.) основного производства организации питания. Рассчитывать количество необходимого оборудования различного назначения в организации питания. Планировать потребности производства организации питания в материальных ресурсах для выполнения программ предварительных обязательных мероприятий, обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции	Материалы электронного курса в системе электронного обучения в LMS Odin: интерактивные лекции, практические задания, тестирование, форум, элемент «Обратная связь». Видеоконференции в ZOOM, Google meet
РО3. Разрабатывать планы и координировать основное производство организации питания по отдельным видам процессов	Изучение нормативных документов, учебных материалов/ тестирование, выполнение практических заданий. Согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. Разрабатывать план по внедрению системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП и на его основе координировать производство организации питания по отдельным видам процессов	Материалы электронного курса в системе электронного обучения в LMS Odin: интерактивные лекции, практические задания, тестирование, форум, элемент «Обратная связь». Видеоконференции в ZOOM, Google meet
РО4. Разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразованию на выпускаемую продукцию организации питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий Анализировать меню, разрабатывать технологическую и техническую документацию на новые виды продукции. Организовывать контроль качества выпускаемой продукции. Формировать предложения по ценообразованию выпускаемой продукции	Материалы электронного курса в системе электронного обучения в LMS Odin: интерактивные лекции, практические задания, тестирование, форум, элемент «Обратная связь». Видеоконференции в ZOOM, Google meet

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РО5. Применять требования охраны труда, санитарии и гигиены, обеспечения безопасности про организации основного производства организации питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов/тестирование, выполнение практических заданий. Обеспечивать безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции основного производства организации питания с учетом санитарно-гигиенических требований, и требований охраны труда. Применять требования обеспечения безопасности для разработки и внедрения системы обеспечения безопасности выпускаемой продукции на принципах ХАССП	Материалы электронного курса в системе электронного обучения в LMS Odin: интерактивные лекции, практические задания, тестирование, форум, элемент «Обратная связь». Видеоконференции в ZOOM, Google meet
РО6. Применять специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания	Изучение специализированных информационных программ/ тестирование, выполнение практических заданий. Применять информационные программы для ведения учета и отчетности. Владеть навыками работы в сервисе СБИС Presto на основных участках производства организаций питания	Материалы электронного курса в системе электронного обучения в LMS Odin: интерактивные лекции, практические задания, тестирование, форум, элемент «Обратная связь». Видеоконференции в ZOOM, Google meet

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме в рамках электронного курса, размещенного в системе электронного обучения LMS Odin. Самостоятельно слушателями выполняются задания по закреплению практических навыков, полученных на занятиях, изучаются нормативные документы. Для выполнения самостоятельной работы в рамках тем программы даются краткие резюмирующие материалы, дополнительные инструкции в различных форматах (видео, скринкасты, подкасты, интерактивные справочники, текстовые пояснения, ссылки, по которым изучаются дополнительные материалы по темам курса).

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы в корпоративной сети СФУ и сети Интернет

Нормативные правовые акты

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TRTSPishevayaProd.pdf>.
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf>.
4. Перечень стандартов в области стандартизации, содержащих правила и методы исследований, измерений, необходимые для применения и исполнения ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/PerstandUpakovka.pdf>.
5. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200007424>.
6. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200091360>.
7. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание». [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200127776>.
8. ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200125978>.
9. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200050074>.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>.
13. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>.
14. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>.
15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Введ. 25.06.2003. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901864836>.
16. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200028570>.
17. СанПиН 2.2.4.548–96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901704046>.
18. СП 60.13330.2012. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41–01–2003: свод правил Минрегион России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200095527>.
19. СП 30.13330.2016. Внутренний водопровод и канализация зданий. Актуализированная редакция СНиП 2.04.01–85* (с Поправкой): свод правил Минстрой России. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/456054201>.
20. СП 52.13330.2016. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23–05–95*: свод правил Минстрой России. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/456054197>.
21. СН 2.2.4/2.1.8.566–96. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий: санитарные нормы Минздрав России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901703281>.

22. СН 2.2.4/2.1.8.562–96. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки: санитарные нормы Минздрав России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901703278>.
23. СП 1.1.1058–01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий: санитарные правила Минздрав России. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901793598>.

Основная литература

1. Донченко Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учеб. пособие / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. – 2-е изд., испр. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 180 с.
2. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие [Электронный ресурс] / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2021. – 560 с. – Режим доступа: <https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2083/read?id=387355>.
3. Информационные технологии: учеб. пособие / Л.Г. Гагарина, Я.О. Теплова, Е.Л. Румянцева, А.М. Баин; под ред. Л.Г. Гагариной. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 320 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2083/catalog/product/1018534>.
4. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник для прикладного бакалавриата / Н.Н. Карнаух. – М.: Юрайт, 2015. – 380 с.
5. Кейтеринг: учеб. пособие / Ю.Б. Башин, Н.В. Телепченкова. – М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 126 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502139>.
6. Маюрникова Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. – 2017. – 193 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/khassp-na-predpriyatiyakh-obshchestvennogo-pitaniya/>.
7. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: учеб. пособие / А.И. Мглинец. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с.
8. Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок: ПОТ Р М-016-2001 РД 153-34.0-03.150-00: Правила введены в действие с 1 июля 2001 г. – М.: ООО Научно-издательский центр «ИНФРА-М», 2014. – 158 с.
9. Могильный М.П. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 412 с.
10. Могильный М.П. Организация производства продукции здорового питания (принципы здорового питания: рекомендации, правила, характеристика): учеб. пособие для магистров по направлению подготовки «Технология

- продукции и организации общественного питания» / М.П. Могильный, Т.В. Шлёнская; под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 179 с.
11. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.
 12. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А.В. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. проф. Т.А. Васюковой. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 416 с.
 13. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. – 176 с.
 14. Охрана труда: учеб. пособие / М.В. Графкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. – 298 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=767805>.
 15. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник и др.; под ред. А.Т. Васюковой; Ассоц. кулинаров России, Моск. гос. ун-т пищевых пр-в, Рос. ун-т кооп. – М.: Дашков и К°, 2013. – 814 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=43042>.
 16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост.: Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. и доп. – СПб.: Профи, 2011. – 771 с.
 17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 212 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>.
 18. Синаторов С.В. Информационные технологии: учеб. пособие / С.В. Синаторов. – 2-е изд., стер. – М.: Флинта, 2021. – 448 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1304012>.
 19. Справочник по охране труда. Том. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда [Электронный ресурс] / под ред. В.В. Дрозд. – М.: Энергия, 2013. – 464 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>.
 20. Справочник по охране труда. Т. 3. Санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные нормативные документы, направленные на сохранение жизни и здоровья работников [Электронный ресурс] / под ред. В.В. Дрозд. – М.: Энергия, 2013. – 528 с. – Режим доступа: <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-26-1>.
 21. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 536 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884>.
 22. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум,

НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>.

23. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник: соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / И.В. Сурков [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковский. – 2014. – 336 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>.

3.2. Программное обеспечение (информационные обучающие системы, системы вебинаров, сетевые ресурсы хостинга видео, изображений, файлов, презентаций и др.)

1. Электронно-библиотечная система СФУ [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, 2006. [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>.
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – СПб., 2011 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – М., 2011 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>.
4. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – СПб., 2010. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>.
5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – М., 2011. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение на программе повышения квалификации предполагает выполнение индивидуальных текущих заданий, тестирование, комментирование работ слушателей.

Методические материалы, необходимые для выполнения текущих заданий, представлены в соответствующих элементах электронного обучающего курса и включают описание задания, методические рекомендации по его выполнению, критерии оценивания.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие учебный план программы, домашние самостоятельные задания.

Итоговая аттестация по программе — защита итогового проекта, которая проходит в синхронном формате.

Основная цель итогового проекта работы — выполнить работу, демонстрирующую уровень подготовленности к самостоятельной профессиональной деятельности.

Итоговый проект выполняется индивидуально. Слушателю предоставляется право выбора темы итогового проекта или слушатель может предложить свою тему с обоснованием целесообразности ее разработки. Тематика итогового проекта может быть сформирована руководителями предприятий и организаций, направляющих слушателей на повышение квалификации, а также лицом, непосредственно работающим со слушателем (руководителем организации, отдела, цеха и т.п.).

Слушатель предоставляет результат выполненной работы в формате PDF, оформленной в соответствии с методическими рекомендациями и отвечающей требованиям к содержанию итогового проекта. Документ прикрепляется в организационный электронный курс программы повышения квалификации в LMS Odin «Управление текущей деятельностью основного производства организации питания (заведующий производством)».

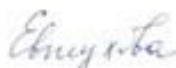
Программу составили:

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



Г.А. Губаненко

Канд. биол. наук, доцент



О.М. Евтухова

Руководитель программы:

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



Г.А. Губаненко