

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

**«Технология продукции общественного питания.
Организация производства и процессов обслуживания
потребителей предприятия общественного питания»**

Красноярск 2022

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Обучение по программе повышения квалификации «Технология продукции общественного питания. Организация производства и процессов обслуживания потребителей предприятия общественного питания» направлено на формирование умений использования знаний в процессе технологии производства продукции общественного питания, организации производства и процессов обслуживания потребителей предприятия общественного питания.

Сфера услуг предприятий общественного питания динамично развивается на отечественном рынке, что вызывает необходимость обеспечения отрасли достаточным количеством профессионально подготовленных кадров для внедрения инновационных технологий производства и сервиса.

Изучение модулей «Технология продукции общественного питания», «Организация производства продукции общественного питания» и «Организация процессов обслуживания потребителей предприятий общественного питания» формирует компетенции в области технологии продукции общественного питания, определения ее качества, разработки технологической документации, организации производства предприятия общественного питания с учетом концепции заведения, заданных условий производства, организации рабочих мест, процессов обслуживания потребителей предприятия общественного питания в зависимости от выбранного способа.

1.2. Цель программы

Совершенствование компетенций в области технологии производства продукции общественного питания и приобретение практических навыков приготовления блюд, напитков, кулинарной продукции общественного питания с учетом заданных условий, организации процессов обслуживания потребителей с учетом типа предприятия индустрии питания, необходимых для профессиональной деятельности, повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

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

В соответствии с профессиональным стандартом 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 329 н от 15.06.2020 г) программа направлена на формирование следующих компетенций и функций:

- Д/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В соответствии с профессиональным стандартом 33.013 «Официант/бармен» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 910н от 01.12.2015 г) программа направлена на формирование следующих компетенций и функций:

- Д/02.6 Организация и координация процессов обслуживания потребителей организаций питания.

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели будут способны:

Трудовые функции (ТФ), согласно требованиям профессионального стандарта	Планируемые результаты обучения
Д/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	РО1. Разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания
	РО2. Разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания в целях оптимизации технологического процесса производства
	РО3. Рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания
	РО4. Оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания
Д/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания	РО5. Разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания
	РО6. Осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания
Д/02.6 Организация и координация процессов обслуживания потребителей организаций питания	РО7. Проводить организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания
	РО8. Распределять производственные задания между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации и определение степени ответственности старших официантов/барменов
	РО9. Координировать процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб

1.5. Категория слушателей

Специалисты, осуществляющие профессиональную деятельность в сфере индустрии общественного питания, заинтересованные специалисты, в области приготовления продукции общественного питания, организации производства и обслуживания гостей на предприятии индустрии питания.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Слушателям необходимо иметь среднее профессиональное образование и/или высшее образование (бакалавриат).

1.7. Продолжительность обучения

Продолжительность обучения по программе составляет 142 часа.

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 повышения квалификации реализуется с использованием системы дистанционного обучения LMS Moodle (инсталляция на сервере СФУ).

Слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в интернет.

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

Особенности программы повышения квалификации:

– выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных тем;

– 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, комбинированное обучение и пр.).

1.11. 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:		Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Контактная работа	Самостоятельная работа		
1	Технология продукции общественного питания	72	42	30	LMS Moodle	Д/01.6 – РО1 Д/01.6 – РО3 Д/01.6 – РО4 Д/02.6 – РО5
1.1	Теоретические основы технологии продукции общественного питания	24	16	8	LMS Moodle	Д/01.6 – РО1 Д/01.6 – РО3
1.2	Технология продукции общественного питания	48	26	22	LMS Moodle	Д/01.6 – РО4 Д/02.6 – РО5
2	Организация производства продукции общественного питания	36	20	16	LMS Moodle	Д/01.6 – РО1 Д/01.6 – РО2 Д/01.6 – РО3 Д/01.6 – РО4 Д/02.6 – РО6
2.1	Классификация предприятий питания	6	4	2	LMS Moodle	Д/01.6 – РО3 Д/01.6 – РО4 Д/02.6 – РО6
2.2	Разработка концепции предприятия питания	6	4	2	LMS Moodle	Д/01.6 – РО3 Д/01.6 – РО4 Д/02.6 – РО6
2.3	Организация труда	4	2	2	LMS Moodle	Д/01.6 – РО1 Д/01.6 – РО2 Д/01.6 – РО3 Д/01.6 – РО4 Д/02.6 – РО6
2.4	Меню. Виды меню. Ассортиментная политика	4	2	2	LMS Moodle	Д/01.6 – РО3 Д/01.6 – РО4 Д/02.6 – РО6
2.5	Оперативное планирование производства на предприятиях питания	8	4	4	LMS Moodle	Д/01.6 – РО1 Д/01.6 – РО2 Д/01.6 – РО3 Д/01.6 – РО4 Д/02.6 – РО6
2.6	Организация работы производственных цехов	8	4	4	LMS Moodle	Д/01.6 – РО1 Д/01.6 – РО2 Д/01.6 – РО3 Д/01.6 – РО4 Д/02.6 – РО6
3	Организация процессов обслуживания потребителей предприятий общественного питания	32	16	16	LMS Moodle	Д/02.6 – РО7 Д/02.6 – РО8 Д/02.6 – РО9

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Контактная работа	Самостоятельная работа		
3.1	Формы и методы обслуживания	4	2	2	LMS Moodle	Д/02.6 – PO7 Д/02.6 – PO8 Д/02.6 – PO9
3.2	Основные бизнес-процессы ресторанной деятельности	4	2	2	LMS Moodle	Д/02.6 – PO7 Д/02.6 – PO8 Д/02.6 – PO9
3.3	Столовая посуда приборы столовое белье. Сервировка стола	14	8	6	LMS Moodle	Д/02.6 – PO7 Д/02.6 – PO8 Д/02.6 – PO9
3.4	Ускоренные и прогрессивные формы обслуживания	10	4	6	LMS Moodle	Д/02.6 – PO7 Д/02.6 – PO8 Д/02.6 – PO9
	Итоговая аттестация	2		2		PO1–PO9
	ИТОГО	142	78	64		

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/инструменты/технологии
PO1. Разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Googlemeet
PO2. Разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания в целях оптимизации технологического процесса производства	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Googlemeet
PO3. Рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Googlemeet

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РО4. Оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Googlemeet
РО5. Разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Googlemeet
РО6. Осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Googlemeet
РО7. Проводить организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Googlemeet
РО8. Распределять производственные задания между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации и определение степени ответственности старших официантов/барменов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Googlemeet
РО9. Координировать процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Googlemeet

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме в рамках электронного курса, размещенного в системе электронного обучения СФУ. Самостоятельно слушателями изучаются материалы по темам курса (видео, презентации, текстовые пояснения, нормативные документы), выполняются практические задания.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное [Электронный ресурс]: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст: введен впервые: дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications: межгосударственный стандарт: издание официальное [Электронный ресурс]: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст: введен впервые: дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное [Электронный ресурс]: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст: введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>.

4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное [Электронный ресурс]: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст: введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>.

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования

к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное [Электронный ресурс]: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-ст: введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>.

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: издание официальное: межгосударственный стандарт [Электронный ресурс]: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст: введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>.

7. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties a tpublic catering enterprises: издание официальное: межгосударственный стандарт [Электронный ресурс]: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст: введен впервые: дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>.

8. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements: государственный стандарт Российской Федерации: издание официальное [Электронный ресурс]: утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые: дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>.

9. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature o fquality products catering: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное [Электронный ресурс]: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому

регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст: введен впервые: дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>.

10. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания= Services of public catering. The safety management system of public catering products. Recommendations about application. GOST R ISO 22000-2007 for the food industry: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное [Электронный ресурс]: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 декабря 2013 г. № 2154-ст: введен впервые: дата введения 2015-09-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>.

11. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт: издание официальное [Электронный ресурс]: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст: введен впервые: дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>.

12. МР 2.3.1.0253-21.2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации [Электронный ресурс]: утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс: справочная правовая система. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381.

13. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации [Электронный ресурс]: утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс: справочная правовая система. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/.

14. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания [Электронный ресурс]: утверждено постановлением Главного

государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/573500115>.

15. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.

16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32. – режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/566276706>.

17. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

18. Баранов Б.А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие / Б.А. Баранов, И.А. Скоркина. – 2-е изд. – М.: Издательство Юрайт, 2022. – 184 с.

19. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]: учебник / С.А. Быстров. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: <https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2083/read?id=398685>.

20. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Дашков и К, 2017. – 416 с. – ЭБС «Znanium.com». – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>.

21. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. – 496 с.

22. Джум Т.А. Ольшанская С.А. Организация и технология питания туристов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. – М.: Магистр: ИНФРАМ, 2018. – 320 с. <https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2083/catalog/document?id=372078>.

23. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: Магистр: ИНФРАМ, 2021. – 528 с. (Бакалавриат). – Режим доступа: <https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2083/read?id=398594>.

24. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРАМ, 2021. – 560 с. – Режим доступа: <https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2083/catalog/document?id=387355>.

25. Куткина М.Н. Технология продукции общественного питания / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева, И.В. Симакова. – СПб.: Троицкий мост, 2022. – 672 с.
26. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции / Г.Н. Ловачева, А.И. Мглинец, Н.О. Успенская. – М.: Экономика, 1990. – 218 с.
27. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие / А.И. Мглинец. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с.
28. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А.М. Петров, 4-е изд. – М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 270 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=939765>.
29. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2021. – 322 с.
30. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный; Мичуринский госуд. аграрный ун-т. изд. 2-ое перераб. и доп. – М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. – 241 с.
31. 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>.
32. 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.
33. 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. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>.
34. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – Киев: Арий, 2014. – 679 с.
35. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 298 с.
36. Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛипринт, 2008. – 275 с.
37. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / Г.С. Сологубова. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство «Юрайт», 2022. – 396 с. – (Высшее образование) // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/488005>.

38. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: 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. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>.

39. Технология продукции общественного питания: В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / Под ред. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2007. – 416 с.

40. Технология продукции общественного питания: В 2 т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / Под ред. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2007. – 351 с.

41. Химический состав российских пищевых продуктов: [справочник] / ред.: И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛиПринт, 2002. – 236 с.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение на программе повышения квалификации предполагает выполнение текущих заданий, тестирование. 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.

Форма аттестации по программе — зачет, который формируется при условии получения оценки «зачтено» по всем разделам программы повышения квалификации. Для получения оценки «зачтено» за разделы слушателю необходимо получить не менее 65 % из 100 % баллов.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Основанием для аттестации слушателя по данной программе является получение положительной оценки за разделы «Технология продукции общественного питания», «Организация производства продукции общественного питания» и оценки «зачтено» за раздел программы «Организация процессов обслуживания потребителей предприятий общественного питания».

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