

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



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

М.В. Румянцев
2020 г.

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ**

«Технология продукции и организация общественного питания»

Красноярск 2020

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Сфера услуг предприятий общественного питания динамично развивается на отечественном и зарубежном рынках, что вызывает необходимость обеспечения отрасли достаточным количеством профессионально подготовленных кадров для внедрения инновационных технологий производства, сервиса и управления. Программа профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания» разработана на основе профессиональных стандартов «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 329 н от 15.06.2020 г. и «Официант/бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 910н от 01.12.2015 (6 уровень). Миссия программы является наделять слушателей современными профессиональными знаниями, умениями и навыками, позволяющими осуществлять трудовые функции в рамках нового вида профессиональной деятельности «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», «Официант/бармен». Выполнение программы формирует у слушателей профессиональных компетенций в области технологии продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов; управление качеством, безопасностью производства пищевой продукции; организации и обслуживания на предприятиях общественного питания, технологий бизнес-планирования производственной, финансовой, инвестиционной деятельности, управление ресурсами и персоналом на предприятиях общественного питания.

1.2. Цель программы

Формирование у слушателей современных дополнительных профессиональных знаний, умений и навыков, а также развитие профессиональных компетенций, требуемых для выполнения нового вида профессиональной деятельности в сфере общественного питания.

1.3. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с Профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся) и/или национальной рамкой квалификаций РФ

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки разработана на основе профессиональных стандартов:

«Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 329 н от 15.06.2020 г. (6-й уровень – ОТФ уровня 6(Д) Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов):

- Д/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
- Д/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

«Официант/бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 910н от 01.12.2015 г. (6-й уровень – ОТФ уровня 6(Д) Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания):

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

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели будут обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

Шифр	Трудовая функция	Шифр	Трудовое действие
(Д/01.6)	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	P1	Разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		P2	Рассчитывать производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		P3	Разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		P4	Разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства
		P5	Рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		P6	Оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
(Д/02.6):	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	P7	Проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		P8	Проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

		P9	Осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
		P10	Внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
		P11	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 массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		P12	Осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		P13	Использовать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		P14	Проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
(Д/02.6)	Организация и координация процессов обслуживания потребителей организаций питания	P15	Проводить организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания
		P16	Распределять производственные задания между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации и определение степени ответственности старших официантов/барменов
		P17	Координировать процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб

1.5. Категория слушателей: лица, желающие получить возможность ведения нового вида профессиональной деятельности в сфере общественного питания.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Лица, имеющие среднее профессиональное и(или) высшее образование.

1.7. Продолжительность обучения: 350 академических часов.

1.8. Форма обучения: заочная с использованием 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 сервиса LMS Moodle (инсталляция на сервере СФУ).

Для доступа к учебным материалам на платформе e.sfu-kras.ru слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в интернет.

1.10. Документ об образовании: диплом о профессиональной переподготовке 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
			Аудиторные	Дистанционные		
1.	Технология продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	72	–	72	LMS Moodle	Д/01.6 – P1 Д/01.6 – P5 Д/01.6 – P6 Д/02.6 – P11
2.	Контроль качества пищевой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	24	–	24	LMS Moodle	Д/01.6 – P6 Д/01.6 – P7 Д/01.6 – P8 Д/02.6 – P12 Д/02.6 – P13
3.	Организация производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	36	–	36	LMS Moodle	Д/01.6 – P1 Д/01.6 – P4 Д/01.6 – P5 Д/01.6 – P6 Д/02.6 – P12
4.	Организация процессов обслуживания потребителей предприятий общественного питания	32	–	32	LMS Moodle	Д/02.6 – P15 Д/02.6 – P16 Д/02.6 – P17
5.	Оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	36	–	36	LMS Moodle	Д/01.6 – P1 Д/01.6 – P2 Д/01.6 – P3 Д/01.6 – P5 Д/01.6 – P6 Д/02.6 – P9 Д/02.6 – P12
6.	Охрана труда, производственная санитария, пожарная безопасность на предприятиях общественного питания	24	–	24	LMS Moodle	Д/01.6 – P6 Д/02.6 – P9 Д/02.6 – P11 Д/02.6 – P13

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Использовани е средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Аудиторные	Дистанционные		
7.	Управление безопасностью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	36	–	36	LMS Moodle	Д/01.6 – Р6 Д/02.6 – Р8 Д/02.6 – Р10 Д/02.6 – Р11
8.	Информационные технологии на предприятиях общественного питания	12	–	12	LMS Moodle	Д/01.6 – Р6 Д/02.6 – Р13
9.	Маркетинг и менеджмент на предприятиях общественного питания	36	–	36	LMS Moodle	Д/01.6 – Р6 Д/02.6 – Р14
10.	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности на предприятиях общественного питания	36	–	36	LMS Moodle	Д/01.6 – Р5 Д/01.6 – Р6
10	Итоговый контроль	6	–	6	LMS Moodle	
	ИТОГО	350	–	350		

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
Р1. Разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Google meet
Р2. Проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Google meet
Р3. Проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Google meet

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
технологическими инструкциями		
Р4. Осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Google meet
Р5. Внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Google meet
Р6. 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 массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Google meet
Р7. Осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Google meet
Р8. Использовать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Google meet
Р9. Проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Google meet
Р10. Внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Google meet
Р11. 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 массового	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Google meet

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
изготовления и специализированных пищевых продуктов		
P12. Осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Google meet
P13. Использовать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Google meet
P14. Проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Google meet
P15. 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, Google meet
P16. 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, Google meet
P17. 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, Google meet

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа организована в системе LMS Moodle и включает изучение теоретического материала, работу с базой тестовых заданий, выполнение заданий.

Самостоятельная работа предполагает выполнение заданий по анализу возможностей организации групповой учебной деятельности студентов в условиях электронного и дистанционного обучения. Самостоятельная работа направлена на изучение сервисов поддержки проектной и групповой деятельности, на разработку групповых заданий для студентов, на анализ и оценку представленных заданий и на приобретение опыта групповой работы в рамках электронного курса в системе LMS Moodle.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

По дисциплинам программы разработаны учебно-методические комплексы, включающие рабочие программы, тексты лекций, презентационные материалы по темам дисциплины, задания, тесты. В сервисе LMS Moodle расположены гиперссылки, через которые слушателям представляется доступ к справочным материалам базы данных «Консультант - плюс».

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/technreg/deptexreg/tr/Documents/TR TS PishevayaProd.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/technreg/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/technreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf>.
4. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
5. ГОСТ Р 54762 – 2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».
6. ГОСТ Р 56746 – 2015/ISO/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».
7. ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП».
8. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению».
9. ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля».
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 17 с.
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. – М.: Стандартинформ, 2014. – 14 с.
13. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
14. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.
15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Введ. 25.06.2003. – М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.
16. ГН 2.2.5.1313–03. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны: гигиенические нормативы Минздрав России. – М., 2003. – 609 с.
17. ГН 2.2.5.2308–07. Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны: гигиенические нормативы. – М., 2008. – 113 с.

18. 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>.
19. СанПиН 2.2.4.548–96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России. – М., 2013. – 20 с.
20. СП 2.3.6.1079–01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: санитар. – эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России. – М., 2016. – 63 с.
21. СП 60.13330.2012. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41–01–2003: свод правил Минрегин России. – М., 2018. – 67 с.
22. СП 30.13330.2016. Внутренний водопровод и канализация зданий. Актуализированная редакция СНиП 2.04.01–85* (с Поправкой): свод правил Минстрой России. – М., 2016. – 100 с.
23. СанПиН 2.1.4.1074–01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России. – М., 2002. – 46 с.
24. СанПиН 2.1.4.1175–02. Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России. – М., 2003. – 12 с.
25. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278–03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России. – М., 2003. – 26 с.
26. СП 52.13330.2016. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23–05–95*: свод правил Минстрой России. – М., 2016. – 108 с.
27. СН 2.2.4/2.1.8.566–96. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий: санитарные нормы Минздрав России. – М., 1997. – 20 с.
28. 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. – М., 1997. – 17 с.
29. СП 1.1.1058–01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий: санитарные правила Минздрав России. – М., 2002. – 5 с.

Основная литература

1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис [Электронный ресурс] / Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. — М.: ФЛИНТА, 2016. – 328 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/84577>.
2. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / Э.А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство «Юрайт», 2018. – 390 с.
3. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. – М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 128 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502557>.

4. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учеб. пособие: [для вузов] / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2015. – 526 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>.
5. 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.
6. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание: учеб. пособие для академического бакалавриата / С.Б. Жабина. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство «Юрайт», 2019. – 264 с.
7. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособие: [для студентов вузов по специальности «Технология продуктов общественного питания»] / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. – 557 с. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895>.
8. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник для прикладного бакалавриата / Н.Н. Карнаух. – М.: Юрайт, 2015. – 380 с.
9. Кейтеринг: учеб. пособие / Ю.Б. Башин, Н.В. Телепченкова. – М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 126 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502139>.
10. Маюрникова Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. – 2017. – 193 с. – Режим доступа: <https://lanbook.com/catalog/tehnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/khassp-na-predpriyatiyakh-obshchestvennogo-pitaniya/>.
11. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: учеб. пособие / А.И. Мглинец. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с.
12. 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.
13. 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.
14. 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. Шленская; под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 179 с.
15. Могильный М. П. Справочник работника общественного питания / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.
16. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учеб. пособие / А.В. Сорокина. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. – 304 с.
17. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. – 417 с.
18. 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.
19. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. – 176 с.
20. Организация сервисного обслуживания в туризме: учеб. пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2015. – 368 с.

21. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: [учебник студентов СПО] / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 2-е изд., стереотипное. – М.: Академия, 2015. – 331 с.
22. Охрана труда: учеб. пособие / М.В. Графкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. – 298 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=767805>.
23. 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. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=43042>.
24. 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.
25. 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>.
26. 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. Режим доступа: <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>.
27. 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>.
28. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 536 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884>.
29. 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. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>.
30. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / А.С. Венецианский, С.Б. Косян, А.К. Мамахай. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. – 104 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=624329>.
31. 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. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>.
32. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Г. Федцов. – 3-е изд. – М.: Дашков и К°, 2014. – 248 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602>.
33. Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник / А.М. Фридман. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 229 с.

3.2. Информационное обеспечение

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, 2006. – 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. – 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. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>.
4. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – СПб., 2010. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>.
5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – М., 2011. – Режим доступа: <http://rucont.ru>.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение на программе профессиональной переподготовки предполагает выполнение текущих заданий и тестирование по дисциплинам в дистанционном режиме.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Итоговая аттестация по программе профессиональной переподготовки проводится в форме защиты итоговой работы по всей программе обучения, которая проводится в дистанционном режиме на платформе в ZOOM.

Программу составили:

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

Губаненко Г.А.

Канд. биол. наук, доцент

Теплюк Н.Ю.

Канд. биол. наук, доцент

Евтухова О.М.

Канд. техн. наук, доцент

Никилина Е.О.

Канд. экон. наук, доцент

Конищева М.А.

Руководитель программы:

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

Губаненко Г.А.