

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО
«ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ФАКУЛЬТЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«УТВЕРЖДАЮ»

ВрИО ректора ФГБОУ ВО
Горский ГАУ


Т.Р. Тускаев
«10» 2022 г.



ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

Программа «Технология продукции и организация
общественного питания»

Форма обучения	- очно- вечерняя
Базовое образование	- высшее
Срок обучения	- 6 месяцев
Количество учебных часов	- 510 часов

ВЛАДИКАВКАЗ – 2022



1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общая информация

Профессиональная переподготовка по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» представляет собой дополнительное профессиональное образование в виде обучения лиц, уже имеющих высшее образование по другой специальности. Данная форма обучения разработана в качестве удобного, недорогого и быстрого способа получения второго образования и освоения новой специальности.

Программа профессиональной переподготовки составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 09 сентября 2020 г., регистрационный номер № 59723) по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»

Для оформления зачисления на курсы профессиональной переподготовки требуется представить копию диплома о первом образовании, копию приложения к диплому, справку с места работы, 2 фотографии 3/4, копию паспорта, а также копию свидетельства о браке (если фамилия после получения диплома была изменена).

По окончании курсов слушателям выдается диплом о профессиональной переподготовке, предоставляющий право ведения профессиональной деятельности по вновь выбранному направлению.

1.2 Цель и задачи программы

Цель: дать слушателем глубокие теоретические и практические навыки в получении основных научно-практических знаний в области общественного питания, при работе на предприятиях общественного питания осуществлять производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания, производить контроль за эффективной деятельностью предприятий питания, обеспечивать контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания.

Задачи:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/ подразделениях предприятия питания;

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюдо, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;
- участие в планировке и оснащении предприятия питания;

1.3 Характеристика профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности слушателя ФДО, прошедшего обучение по программе профессиональной переподготовки по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» включает:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере управления предприятием питания; производства продукции и обслуживания потребителей).

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник ФДО по данной специальности входят: сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания, системы производства продукции общественного питания (комбинаты питания, школьные и студенческие столовые, рестораны, кафе, пансионаты, дома отдыха, гостиничные и туристические комплексы, предприятия общественного питания малого и среднего бизнеса).

1.4 Требования к результатам освоения программы

Выпускник ФДО направления «Технология продукции и организация общественного питания» должен обладать следующими общепрофессиональными (ОПК) и профессиональными компетенциями (ПКО):

– Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания (ОПК-3);

– Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4);

– Способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5);

– Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПКО-1);

– Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПКО-2);

– Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПКО-3);

– Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПКО – 4);

– Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПКО – 5);

– Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания (ПКО – 6);

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Трудоемкость и форма обучения

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе - 510 часов учебных занятий.

Учебный период включает 6 месяцев, в течение которых начитываются курсы лекций, проводятся лабораторно-практические занятия и принимаются текущие зачёты и экзамены.

Все занятия проходят 2-3 раза в неделю в дневной и вечернее время, что позволяет проходить обучение без отрыва от работы.

2.2 Учебный план

№ п/п	Дисциплина	Количество учебных часов	Экзамен Зачет
1.	Оборудование предприятий общественного питания	48	Экзамен
2.	Организация питания в гостинично-ресторанных комплексах	48	Экзамен
3.	Технология мучных кондитерских изделий	42	Экзамен
4.	Организация и производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	44	Экзамен
5.	Технология продукции общественного питания	44	Экзамен
6.	Технология производства кулинарной продукции за рубежом	48	Экзамен
7.	Стандартизация и подтверждение соответствия в индустрии питания	48	Экзамен
8.	Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий	44	Экзамен
9.	Технология продуктов лечебно-профилактического назначения	48	Экзамен
10.	Санитария и гигиена питания	48	Экзамен
11.	Управление персоналом на предприятиях индустрии питания	16	Зачет
12.	Безопасность продовольственного сырья	32	Зачет
Итого:		510	

Всего учебным планом предусмотрено изучение 12 дисциплин: по десяти из них сдаются экзамены, по четырем зачеты. Из общего объема 510 учебных часов, предусмотренных учебным планом объем лекционных часов составляет не более 35%.

2.3 Дисциплинарное содержание программы

Оборудование предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах. Универсальные кухонные машины; Сортировочно - калибровочное оборудование; Оборудование для мойки овощей и посуды; Очистительное оборудование; Машины для измельчения и разрезания мяса и рыбы; Режущее оборудование; Месильно-перемешивающее оборудование; Дозировочно-формуемое оборудование; Общие сведения о тепловой обработке продуктов и тепловых аппаратах; Виды топлива и теплоносителей; Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов; Пищеварочные котлы; Аппараты для жаренья; Аппараты для выпечки; Универсальные тепловые аппараты; Водогрейное оборудование; Вспомогательное тепловое оборудование.

Организация питания в гостинично-ресторанных комплексах. Организация питания в гостиницах; Основы технологии приема и обслуживания туристов в гостинице; Основные аспекты деятельности ресторанной службы в гостинице; Организация питания в ресторанах гостиничного комплекса; Организация питания туристов за пределами мест проживания; Стили и типы меню, используемые на предприятиях общественного питания; Особенности обслуживания банкетов и приемов; Особенности питания народов разных стран.

Технология мучных кондитерских изделий. Общие сведения о технологии производства мучных изделий; Замес теста и способы его разрыхления теста; Технология приготовления пресного теста и изделия; Дрожжевое тесто и изделия из него; Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий; Технология приготовления песочного теста; Технология приготовления заварного полуфабриката и ассортимент изделий;

Технология приготовления миндального и пряничного теста. теста; Изделия пониженной калорийности.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Основы организации общественного питания; Организация производства продукции на ПОП; Оперативное планирование производства и технологическая документация; Организация работы заготовочных и доготовочных цехов; Обслуживание на ПОП; Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей на ПОП. Столовые посуда, приборы и белье, используемая на ПОП; Обслуживание потребителей в ресторанах; Правила подачи блюд и закусок.

Технология продукции общественного питания. Теоретические основы технологии продуктов общественного питания; Технология приготовления овощных блюд; Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; Классификация первых блюд. Технология приготовления бульонов и гарниров к супам; Технология приготовления пюреобразных и прозрачных супов; Технология приготовления национальных супов; Классификация, ассортимент и технология приготовления соусов; Технология приготовления блюд из мяса; Технологический процесс обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

Технология производства кулинарной продукции за рубежом. Теоретические основы технологии продуктов общественного питания за рубежом; Способы кулинарной обработки пищевых продуктов за рубежом; Украинская и Белорусская кухни; Кухня народов Кавказа и Закавказья; Кухня стран Европы; Венгерская кухня, кухни Чехии и Словакии.

Стандартизация и подтверждение соответствия в индустрии питания. Значение метрологии, стандартизации и сертификации в обеспечении качества продукции общественного питания. Теоретические основы метрологии. Объекты измерения. Виды, методы и средства измерения. Основы стандартизации. Методология стандартизации. Подтверждение и оценка со-

ответствия продукции и услуг. Подтверждение и оценка соответствия систем качества.

Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий

Теоретические основы технологии продуктов общественного питания; Механическая обработка овощей и грибов; Обработка мяса, птицы, кролика. Обработка гидробионтов; Производство полуфабрикатов из гидробионтов.

Технология продуктов лечебно-профилактического назначения.

Питание и основные питательные вещества; Технологические приемы, обеспечивающие химическое и механическое щажение; Научные требования к составлению лечебных диет и режиму питания; Технология приготовления диетических блюд из мяса, птицы и рыбы; Технология приготовления диетических блюд из овощей, круп, яиц и творога; Технология приготовления диетических холодных блюд, сладких блюд, соусов, диетических напитков; Лечебное питание при заболеваниях язвы желудка и двенадцатиперстной кишки.

Санитария и гигиена питания. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях общественного питания Гигиенические требования к факторам внешней среды, Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания Гигиенические принципы планирования к оборудованию и содержанию предприятий; Санитарные требования к качеству и безопасности пищевых продуктов; Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции; Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях. Характеристика содержания основных принципов ХАССП с учетом производственного цикла предприятия общественного питания; Документированные процедуры ведения производственной деятельности предприятия общественного питания, основанные на принципах ХАССП; Документооборот при осуществлении программы производственного контроля на основе внедрения системы ХАССП; Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях в соответствии с новой нормативно-правовой базой.

Управление персоналом на предприятиях индустрии питания. Место и роль управления персоналом в системе управления предприятием; Принципы управления персоналом; Функциональное разделение труда и организационная структура службы управления персоналом; Анализ кадрового потенциала; Подготовка, переподготовка и повышение квалификации персонала; Мотивация поведения в процессе трудовой деятельности; Конфликты в коллективе.

Безопасность продовольственного сырья. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов; Пищевая безопасность и основные критерии её оценки; Опасности микробиологического и вирусного происхождения; Чужеродные вещества из внешней среды; Пестициды как химические загрязнители пищевых продуктов; Нитраты, нитриты и нитрозо-соединения; Пищевые добавки; Биологически активные добавки.

2.4 Ведущие преподаватели

Гасиева Виктория Анатольевна – заведующий кафедрой технологии продукции и организации общественного питания, кандидат сельскохозяйственных наук;

Чельдиева Людмила Шаликоевна – доцент кафедры технологии продукции и организации общественного питания, кандидат технических наук;

Власова Жанна Александровна – доцент кафедры технологии продукции и организации общественного питания; кандидат биологических наук;

Дзодзиева Эмма Сергеевна – доцент кафедры технологии продукции и организации общественного питания; кандидат сельскохозяйственных наук;

Хамицаева Алла Смаилиевна - профессор кафедры технологии продукции и организации общественного питания, доктор технических наук.

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально-технические условия реализации программы

Занятия проходят в здании товароведно-технологического факультета, в оборудованных аудиториях и лабораториях кафедр.

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
362040, РСО-Алания, г. Владикавказ, ул. Кирова / пер. Тимирязевский / ул. Л. Толстого / ул. Миллера, д. 37/3-5/30-32/30 Учебно-лабораторное здание Товароведно-технологического факультета. Главный корпус (Литер А3,) Учебный корпус № 8. (товароведно - технологический факультет). Каб. № 8.6.09.	лекции	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 32 посадочных места, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор inFocusS/N:BNCT35201056, ноутбук AsusK52R, проекционный экран Lumien.
Учебно-лабораторное здание Товароведно-технологического факультета. Главный корпус (Литер А3. Учебный корпус № 8. (товароведно - технологический факультет). Каб. № 8.3.05.	лабораторно-практические занятия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 32 посадочных места, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор inFocusS/N:BNCT35201056, ноутбук AsusK52R, проекционный экран Lumien.

		Весы электронные, холодильник Indesit, шкаф пекарный-электрический ШПЭСМ-3-02, электрическая печь ЭП6-П, микроволновая печь с грилем, электрический водонагреватель, мясорубка KENWOOD, блендер BRAUN, фритюрница,
Учебно-лабораторное здание Товароведно-технологического факультета. Главный корпус (Литер А3. Учебный корпус № 8. (товароведно - технологический факультет). Каб. № 8.3.07.	лабораторно-практические занятия	Посуда столовая в ассортименте; Приборы столовые основные и вспомогательные

3.2 Учебно-методическое обеспечение программы

Основная:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555> – Режим доступа: по подписке.
2. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник для вузов / А. И. Мглинец [и др.] ; Под ред. А. И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с. - ISBN 978-5-904406-15-8.
3. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. – 3-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 336 с. - ISBN 978-5-394-03412-1. <https://znanium.com/catalog/product/1091207>– Режим доступа: по подписке.
4. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-8199-0776-4.-Текст:электронный.-URL:
5. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. (Бакалавриат) ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/504888> – Режим доступа: по подписке.
6. Кавецкий, Г. Д. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] / Г. Д. Кавецкий, О. К. Филатов, Т. В. Шленская. - М. : Колос С, 2004. - 304 с.

Дополнительная литература:

7. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211780>. – Режим доступа: по подписке.

8. Соколова, Т.Ю. AutoCAD 2016. Двухмерное и трехмерное моделирование : учебный курс / Т.Ю. Соколова. - Москва : ДМК Пресс, 2016. - 756 с. - ISBN 978-5-97060-325-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1027810> – Режим доступа: по подписке.

9. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631> – Режим доступа: по подписке.

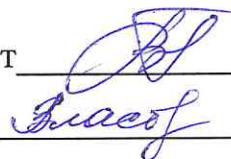
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения обучающимися программы переподготовки включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

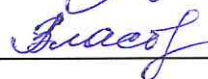
По окончании обучения на заседании итоговой аттестационной комиссии защищается выпускная работа или (по желанию слушателя) сдается междисциплинарный комплексный экзамен.

СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:

Гасиева В.А. – кандидат сельскохозяйственных наук, доцент



Власова Ж.А.– кандидат биологических наук, доцент



СОГЛАСОВАНО:

Проректор по дополнительному образованию, профессор



А.Г. Ваниев

Декан товароведно-технологического факультета, доцент



З.Г. Рамонова

Методист ФДО



Н.В. Туаева