

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

**БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и научной работе



Е.В. Жилина

«02» сентября 2024 г. Протокол №2

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»  
(504 ч/ 252)**

Уфа 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ</b>	<b>3</b>
1.1	Цель программы	3
1.2	Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации	4
1.3	Планируемые результаты освоения программы	4
1.4	Категория слушателей	8
1.5	Трудоемкость обучения	8
1.6	Форма обучения	8
1.7	Календарный учебный график	8
<b>2</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b>	<b>9</b>
2.1	Учебный план программы профессиональной переподготовки	9
2.2	Рабочие программы дисциплин	13
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>36</b>
	(организационно-педагогические)	
<b>4</b>	<b>ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>	<b>36</b>
	(формы аттестации, оценочные и методические материалы)	
<b>5</b>	<b>ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ</b>	<b>39</b>
	<b>ЛИТЕРАТУРА</b>	
<b>6</b>	<b>КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ (составители программы)</b>	<b>40</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Программа курса «Организация и технология общественного питания» разработана на основе федерального государственного стандарта 3-го поколения по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» и ориентирована на профессиональную переподготовку, получение дополнительной компетенции по направлению «Организация и технология общественного питания»

Дополнительная профессиональная образовательная программа «Организация и технология общественного питания» (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп.), Приказа Министерства образования и науки от 17 августа 2020 года № 1047 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»; Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»; Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 года № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (с изм. и доп.); Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329 н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»; Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», иными нормативными правовыми актами, регулирующими вопросы организации и технологии общественного питания.

**1.1. Цель реализации программы:** усвоение теоретических знаний в области технологии продукции и организация общественного питания, применение умений их использования в условиях, моделирующих профессиональную деятельность.

**Задачи:**

- усвоение основных понятий в области технологии продукции и организации общественного питания;
- рассмотрение целей, задач и принципов в области технологии продукции и организации общественного питания;
- формирование компетенций, позволяющих успешно работать в

области организации производства продуктов питания и обслуживания, решать нестандартные задачи, принимать организационно-управленческие решения, работать в команде и нести ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений;

– формирование понимания социальной значимости профессиональной деятельности, развитие мотивации к трудовой деятельности в области организации производства продуктов питания и обслуживания;

– формирование профессионального долга, стремления к профессиональному самосовершенствованию.

## **1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации:**

**Области профессиональной деятельности** включает:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в сфере промышленного производства кулинарной продукции.

- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие), в сфере общественного питания.

**Объектами профессиональной деятельности являются:**

– сетевые и крупные предприятия питания, в т.ч. в индустрии туризма;  
– крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

– центральные офисы сети предприятий питания;

– торговые организации любой организационно-правовой формы собственности, имеющие в структуре объекты общественного питания;

– предприятия общественного питания кооперативных организаций.

## **1.3. Планируемые результаты освоения программы:**

**Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС:**

№ пп	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности Наименование профессионального стандарта
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака		
1	22.005	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004) (с изменениями и дополнениями)

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
2	33.011	Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023) (с изменениями и дополнениями)
3	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 года г., регистрационный № 37510) (с изменениями и дополнениями)

**Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускника:**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	Технологический	Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	основное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Технологический	Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	основное производство по организации питания
	Технологический	Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания, соблюдая технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий	процессы основного производства организации питания

	Организационно-управленческий	Способен управлять персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	Проектный	Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	технологические процессы производства продукции общественного питания

**Соотношение обобщённых трудовых функций (ОТФ) и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника (ТФ):**

Код профессионального стандарта	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
22.005	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	С/02.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		С/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	С/02.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
33.011	С Организация и контроль текущей деятельности бригады	С/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом

	поваров	C/02.5 Организация работы бригады поваров
		C/03.05 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
	D Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	D/01.6 Планирование процессов основного производства организации питания
		D/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питания
		D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания
33.008	B Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
		B/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
		B/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

### **Общепрофессиональные компетенции выпускника:**

Код	Наименование
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.

### **Профессиональные компетенции выпускника:**

Код	Наименование
ПК-1	Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания
ПК-2	Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3	Способен управлять персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-4	Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания
ПК-5	Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания

#### 1.4. Категория слушателей:

К освоению дополнительной профессиональной программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование, а также лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

#### 1.5. Трудоемкость обучения:

Общая трудоемкость программы: 504 и 252 академических часов

**1.6. Форма обучения:** заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

#### 1.7. Календарный учебный график

##### 1.7.1. Календарный учебный график (252 часов)

Учебные месяца	1-й месяц				2-й месяц				3-й месяц			
Учебные недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Общепрофессиональные дисциплины		ПА	ПА									
Специальные дисциплины					ПА	ПА	ПА	ПА				
Итоговая аттестация										ИА		

##### 1.7.2. Календарный учебный график (504 часов)

Учебные месяца	1-й месяц				2-й месяц				3-й месяц				4-й месяц			
Учебные недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Общепрофессиональные дисциплины			ПА	ПА												
Специальные дисциплины					ПА	ПА	ПА	ПА	ПА	ПА	ПА	ПА	ПА	ПА	ПА	
Итоговая аттестация																ИА

#### Условные обозначения

**ПА** – Промежуточная аттестация

**ИА** – Итоговая аттестация



## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1.1. Учебный план программы профессиональной переподготовки (252 часов)

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час.	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия, семинары		Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
<b>ОПД.00</b>	<b>Блок общепрофессиональных дисциплин</b>	<b>86</b>	<b>26</b>	<b>12</b>		<b>14</b>	<b>60</b>				<b>3</b>	
ОПД.01	Теоретические основы управления качеством продукции общественного питания	28	8	4		4	20				X	
ОПД.02	Управление персоналом	28	8	4		4	20				X	
ОПД.03	Охрана труда и производственная безопасность	28	8	4		6	20				X	
<b>СД.00</b>	<b>Блок профилирующих дисциплин</b>	<b>162</b>	<b>38</b>	<b>18</b>		<b>20</b>	<b>124</b>				<b>3</b>	<b>4</b>
СД.01	Общественное питание как вид предпринимательской деятельности	22	4	2		2	18					X
СД.02	Экономика и управление производством	24	6	2		4	18				X	
СД.03	Технология продукции общественного питания	22	4	2		2	18					X
СД.04	Организация поставки и хранения пищевой продукции и товаров	26	8	4		4	18				X	
СД.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	26	8	4		4	18					X
СД.06	Производственный контроль на предприятиях общественного питания	22	4	2		2	18					X
СД.07	Продвижение товаров и услуг	20	4	2		2	16				X	

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час.	Всего ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия, семинары		Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
	<b>Итого:</b>	<b>248</b>	<b>64</b>	<b>30</b>		<b>34</b>	<b>184</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
	Количество тестов											
	Количество контрольных работ											
	Количество рефератов											
	Количество зачетов										6	
	Количество экзаменов											4
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>	<b>2</b>			<b>2</b>	<b>2</b>					
ИА1	Итоговый аттестационный экзамен	4	2			2	2					<b>X</b>
	<b>Всего:</b>	<b>252</b>	<b>64</b>	<b>30</b>		<b>34</b>	<b>186</b>					

## 2.1.2. Учебный план программы профессиональной переподготовки (504 часов)

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час.	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия, семинары		Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
<b>ОПД.00</b>	<b>Блок общепрофессиональных дисциплин</b>	<b>168</b>	<b>48</b>	<b>24</b>		<b>24</b>	<b>120</b>				<b>3</b>	
ОПД.01	Теоретические основы управления качеством продукции общественного питания	56	16	8		8	40				X	
ОПД.02	Управление персоналом	56	16	8		8	40				X	
ОПД.03	Охрана труда и производственная безопасность	56	16	8		8	40				X	
<b>СД.00</b>	<b>Блок профилирующих дисциплин</b>	<b>328</b>	<b>80</b>	<b>36</b>		<b>44</b>	<b>248</b>				<b>3</b>	<b>4</b>
СД.01	Общественное питание как вид предпринимательской деятельности	44	8	4		4	36					X
СД.02	Экономика и управление производством	48	12	4		8	36				X	
СД.03	Технология продукции общественного питания	44	8	4		4	36					X
СД.04	Организация поставки и хранения пищевой продукции и товаров	52	16	8		8	36				X	
СД.05	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	52	16	8		8	36					X
СД.06	Производственный контроль на предприятиях общественного питания	48	12	4		8	36					X
СД.07	Продвижение товаров и услуг	40	8	4		4	32				X	

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час.	Всего ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия, семинары		Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
	<b>Итого:</b>	<b>496</b>	<b>128</b>	<b>60</b>		<b>68</b>	<b>368</b>			-	<b>6</b>	<b>4</b>
	Количество тестов											
	Количество контрольных работ											
	Количество рефератов											
	Количество зачетов										6	
	Количество экзаменов											4
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>8</b>	<b>4</b>			<b>4</b>	<b>4</b>					
ИА1	Итоговый аттестационный экзамен	8	4			4	4					<b>X</b>
	<b>Всего:</b>	<b>504</b>	<b>128</b>	<b>60</b>		<b>68</b>	<b>372</b>					

## **2.2. Рабочие программы дисциплин**

### **2.2.1. Рабочая программа дисциплины «Теоретические основы управления качеством продукции общественного питания» (28/56 ч)**

#### **1. Цель и задачи освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Теоретические основы управления качеством продукции общественного питания» является овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения безопасности продуктов питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

В задачи освоения дисциплины входит формирование представлений студентов:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля безопасности сырья и продуктов;
- изучение способов снижения вредного влияния ксенобиотиков на человека и окружающую среду;
- изучение принципов обеспечения безопасности сырья и продуктов.

#### **2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

ПК 1 - Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания

Знать: методы оценки безопасности продовольственного сырья и продуктов, формы отчетности для предоставления результатов

Уметь: оценивать результаты безопасности продовольственного сырья и продуктов, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии

Владеть: навыками оценки безопасности продовольственного сырья и продуктов, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии

ПК 2 - Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Знать: основные нормативные документы для осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Уметь: осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания

Владеть: навыками осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания.

### 3. Содержание дисциплины:

Наименование темы	Содержание темы
1. Национальная и международная системы обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания	<p>1. Анализ нормативно-законодательной базы РФ в области обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Государственный надзор и контроль в области обеспечения безопасности питания.</p> <p>2. Международная система обеспечения безопасности товаров. Международные организации, работающие в области обеспечения безопасности товаров.</p>
2. Гигиенические нормативы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов по микробиологическим показателям	<p>1. Микробиологические показатели оценки санитарно-гигиенического состояния пищевых продуктов и непродовольственных товаров (парфюмерно-косметические товары).</p> <p>2. Классификация и характеристика групп микроорганизмов в структуре санитарно-гигиенических нормативных документов: санитарно-показательные, условно-патогенные, патогенные, микроорганизмы порчи.</p> <p>3. Характеристика и контроль за микроорганизмами заквасочной микрофлоры и пробиотиков.</p> <p>4. Характеристика токсикозов.</p> <p>5. Характеристика токсикоинфекций. Роль пищевых продуктов и парфюмерно-косметических товаров как первичных и вторичных объектов инфицирования.</p>
3. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией, полученной с использованием генетически модифицированных организмов, показатели для отнесения продукции к экологичной и «органической»	<p>1. Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО.</p> <p>2. Методы идентификации и контроля за содержанием ГМО. Гигиенический контроль за пищевой продукцией, содержащей ГМО.</p> <p>3. Регистрация и маркировка пищевых продуктов из генетически модифицированных источников, Госсанэпиднадзор за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников. Законодательное регулирование создания и применения ГМО при</p>

	<p>производстве пищевых продуктов.</p> <p>4. Анализ нормативной и технической документации, регламентирующей методы оценки соответствия, показатели для отнесения продукции к экологичной и «органической»</p>
<p>4. Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в продукты питания</p>	<p>1. Классификация и характеристика основных ксенобиотиков, поступающих из окружающей среды. Пути их попадания в сырье, пищевые продукты.</p> <p>2. Виды и характер токсичного воздействия ксенобиотиков, поступающих из окружающей среды, на организм человека. Характеристика биологической активности и уровня токсичности отдельных видов ксенобиотиков. Продукты питания, подверженные указанным видам загрязнения.</p> <p>3. Нормирование содержания ксенобиотиков, поступающих из окружающей среды, критерии оценки и контроль безопасности пищевых продуктов</p>

**Преподавание дисциплины предусматривает** проведение следующих видов учебных занятий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

**Итоговой формой контроля** полученных слушателем знаний является зачет в форме тестирования.

### **2.2.2. Рабочая программа дисциплины «Управление персоналом» (28/56 ч)**

#### **1. Цели и задачи освоения дисциплины**

Цель изучения дисциплины заключается в получении базовых знаний в области управления персоналом организации по следующим направлениям: система управления персоналом, ее сущность, цели и задачи; кадровая политика предприятия; кадровое планирование, формирование и развитие персонала; управление служебно-профессиональным продвижением; мотивация и стимулирование трудовой деятельности персонала; диагностические методы и технологии организационного развития; технология работы с увольняемым персоналом, наработка практических навыков решения внутриорганизационных, межличностных, межгрупповых проблем в учебных ситуациях.

Задачи дисциплины:

– формирование представлений о теоретических основах и основных концепциях управления персоналом, его месте и роли в системе управления организацией;

- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области управления персоналом;
- приобретение начальных, основополагающих знаний в области государственной кадровой политики, занятости, регулирования социально-трудовых отношений, механизмов, закономерностей и принципов ее формирования в сфере управления персоналом;
- сформирование знания и умения в области анализа кадровой политики, отбора персонала, корпоративной культуры, мотивации персонала.
- рассмотрение роли специалистов по управлению персоналом в современной организации;
- овладение современными методиками управления персоналом, выработка умения анализировать поведение работников.

## **2. Перечень планируемых результатов по обучению**

Изучение дисциплины направлено на формирование у слушателей профессиональных компетенций.

ОПК-1 - Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;

Знать:

- основы информационной и коммуникационной культуры в области профессиональной деятельности;

Уметь:

- применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;

Владеть:

- навыками применения информационных и коммуникационных технологий в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;

ПК-3 Способен управлять персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Знать:

- современную теорию и практику управления персоналом в России и за рубежом;

- принципы разработки кадровой стратегии и политики в организации;

- современные правила и процедуры формирования службы управления персоналом на предприятии;

- основы кадрового планирования и контроллинга; основы маркетинга персонала; основы разработки и реализации стратегии привлечения персонала.

Уметь:

- определять количественную и качественную потребность в персонале;

- проводить оценку пригодности кандидатов на вакантные должности посредством применения различных методов отбора;

- разрабатывать и реализовывать мотивационную политику на



предприятию;

- использовать различные методы организации, обучения и развития персонала;

Владеть:

-навыками разработки и реализации кадровой стратегии; кадрового планирования и контроллинга; способами привлечения персонала;

-принятия обоснованных управленческих решений при разработке и обосновании кадровой политики организации.

### 3. Содержание дисциплины:

Наименование темы	Содержание темы
1. Управление персоналом как интегральный компонент общего процесса управления	Персонал предприятия как объект управления; место и роль управления персоналом в системе управления предприятием; Понятия «человеческие ресурсы», «трудовые ресурсы», «кадры» и «персонал». Основные характеристики персонала предприятия: численность и структура
2. Кадровая политика	Управление персоналом и кадровая политика. Кадровая политика и стратегическое управление персоналом предприятия. Типы кадровой политики их характеристика. Основные составляющие кадровой политики. Особенности кадровой политики в различных стратегиях организации. Стратегия роста (динамического роста), стратегия ограниченного роста (прибыли) и стратегия сокращения (ликвидации).
3. Кадровая служба организации	Роль и место кадровой службы организации в системе управления персоналом. Делопроизводство в кадровой службе. Принципы, характеризующие требования к формированию кадровой службы. Методические требования к организации системы управления персоналом. Направления деятельности и функции кадровой службы организации. Нормативно-правовое обеспечение управления персоналом.
4. Управление служебно-профессиональным продвижением	Управление деловой карьерой. Понятие деловой карьеры. Профессиональная и внутриорганизационная карьера. Вертикальные и горизонтальные перемещения.

**Преподавание дисциплины предусматривает** проведение следующих видов учебных занятий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

**Итоговой формой контроля** полученных слушателем знаний является зачет в форме тестирования.

### **2.2.3. Рабочая программа дисциплины «Охрана труда и производственная безопасность» (28/56 ч)**

#### **1. Цели и задачи освоения дисциплины**

Цель дисциплины «Охрана труда и производственная безопасность» – исключить воздействие на человека опасных и вредных производственных факторов, т.е. обеспечить безопасность производственного процесса и производственного оборудования, оптимизировать трудовые процессы и производственную обстановку.

Основными задачами дисциплины являются:

- изучить основные законодательные и правовые нормативно-технические документы по гигиене и безопасности труда, производственной санитарии, пожарной безопасности;
- изучить организацию работы по охране труда на предприятии, в цехе, на участке;
- изучить опасные и вредные производственные факторы на производстве;
- изучить основные требования к производственным помещениям и рабочим местам;
- изучить способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов;
- изучить основные мероприятия по пожарной безопасности и технические средства пожаротушения.

#### **2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;

Знать:

- основы инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;

Уметь:

- применять знания инженерных процессов для обеспечения безопасной эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;

Владеть:

- навыками применения инженерных процессов с целью обеспечения безопасности.

ПК-2 - Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

Знать:

- правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок

Уметь:

- использовать экобиозащитную технику;

- принимать меры для исключения производственного травматизма.

Владеть:

- навыками измерения уровня опасностей; методикой расчета основных показателей негативных факторов (показатели негативности);

- навыками измерения опасных и вредных факторов, способами и средствами защиты от чрезвычайных ситуаций

понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности;

- навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности.

### Содержание дисциплины

Наименование темы	Содержание темы
1. Основные законодательные акты и нормативные документы. Органы надзора и контроля за состоянием охраны труда	1. Конституция РФ об условиях труда. 2. Трудовой кодекс РФ. Основные вопросы трудовых отношений. 3. Федеральная инспекция труда и подведомственные ей государственные инспекции труда республик, краев, областей и т.д. Функции, задачи. 4. Общественный контроль за соблюдением законодательства. Функции, задачи. Инспекции технического надзора. Функции, задачи. 5. Государственный комитет санитарно-эпидемиологического надзора РФ и его территориальные учреждения. Функции, задачи.
2. Система стандартов безопасности труда. Ответственность за нарушение	1. Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Нормы и правила министерств, комитетов и ведомств. Характеристика, примеры 2. Ответственность работодателей и должностных лиц за нарушение законодательных и иных нормативных актов об охране труда 3. Строительные нормы и правила (СНиП).
3. Влияние техногенных факторов на здоровье человека.	1. Виды освещения 2. Количественные и качественные показатели освещения 3. Определение и физические характеристики производственного шума, вибрации и электромагнитного излучения

	<p>4. Способы защиты от шума, вибрации и электромагнитного излучения</p> <p>5. Факторы повышенной опасности поражения электрическим током. 6. Технические средства защиты от поражения электрическим током.</p> <p>7. Средства индивидуальной защиты от поражения электрическим током.</p> <p>8. Меры первой медицинской помощи при поражении электрическим током..</p>
<p>4. Санитарные требования к производственной среде. Влияние токсичных веществ (газы, пары, пыль) на организм человека.</p>	<p>1. Производственная санитария – определение. Вредные и опасные факторы производства.</p> <p>2. Санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации предприятий общепита?.</p> <p>3. Микроклимат производственных помещений. Основные параметры микроклимата, их влияние на организм. Нормирование, контроль.</p> <p>4. Предельно допустимая концентрация токсичных веществ в воздухе производственных помещений. Способы защиты от воздействия токсичных веществ.</p> <p>5. Требования к микроклимату производственных помещений общепита.</p>

**Преподавание дисциплины предусматривает** проведение следующих видов учебных занятий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

**Итоговой формой контроля** полученных слушателем знаний является зачет в форме тестирования.

#### **2.2.4. Рабочая программа дисциплины «Общественное питание как вид предпринимательской деятельности» (22/44 ч)**

##### **1. Цель и задачи освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины является овладение студентами знаниями и действиями по стратегическому планированию и организации бизнес-процессов, направленными на совершенствование управления и стратегический рост компаний на региональных рынках.

Задачи дисциплины:

- изучение сущности высокоэффективного бизнеса;
- выявление особенностей процессов стратегического планирования в корпорации и подразделениях;
- освоение процесса стратегического планирования бизнеса;
- организация бизнес-процессов;
- разработка бизнес-проекта и бизнес-планирование с целью реализации стратегии развития корпорации.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

ПК-1 - Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания

Знать: современные технологии организации питания.

Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания.

Владеть: навыками по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания

ПК-5 - Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания

Знать: эффективность производства и конкурентоспособность продукции общественного питания.

Уметь: разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания.

Владеть: навыками по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания.

## 3. Содержание дисциплины

№	Наименование темы	Содержание темы
1	Маркетинговые технологии повышения конкурентоспособности	Маркетинговые исследования: сущность, процесс, классификация маркетинговых исследований, методы сбора маркетинговой информации. Сегментации рынка и позиционирование: преимущества и принципы. Сегментация потребителей в условиях конкурентных рынков. Методы сегментации рынка и выбор сегмента рынка. Технология позиционирования. Управление товарным ассортиментом. Основные виды классификации товаров. Разработка новых товаров. Управление ценообразованием: сущность цены и ее функции. Процесс установления цены. Разработка ценовых стратегий. Управление продвижением товара: сущность продвижения.

		<p>Характеристика и виды рекламы. Разработка рекламной программы. Стимулирование сбыта и его формы. Связи с общественностью: содержание и основные направления. Управление распределением товара. Роль распределения и планирование продаж. Формирование каналов распределения. Участники каналов распределения. Особенности розничной торговли. Оптовая торговля и ее значение.</p>
2	<p>Инновационный менеджмент как фактор конкурентоспособности</p>	<p>Развитие инновационной модели управления предприятием. Основные признаки классификации и виды инноваций. Поколения инновационных процессов. Виды технологических инноваций. Процесс создания инновационного продукта. Общее состояние инновационной деятельности в РФ. Конкурентные преимущества малых предприятий. Специфика направлений программных мероприятий повышения конкурентоспособности малого бизнеса. Специфика анализа конкурентоспособности предприятия</p>
3	<p>Система управления качеством – фактор повышения конкурентоспособностью</p>	<p>Основные определения понятий качества. Задачи и система управления качеством продукции предприятия. Служба качества предприятия. Функциональная подчиненность служб предприятия службе качества. Система качества предприятия. «Петля качества». Комплекс требований к системе качества. Сравнение систем качества. Методики оценка системы качества. Сопоставление результатов при принятии решения на основе систем качества. Семейство стандартов ISO на стандарты качества. Этапы деятельности предприятий по улучшению качества. Разработка системы качества. Контроль исполнения требований</p>

		<p>стандартов качества продукции. Виды аудитов: основные причины проведения и требования. Требования к аудиторам. Показатели для расчета коэффициентов качества. Алгоритм проведения проверок функционирования СМК. Развитие стандартизации качества продукции и этапов управления качеством в XX в. Стандартизация элементов управления. Оптимизация управления качеством промышленной продукции. Структурирование функции качества продукции. Зарубежный опыт управления качеством продукции. Развитие систем качества в России. Конкурентные преимущества инновационной продукции.</p>
4	<p>Финансовые инструменты управления конкурентоспособностью</p>	<p>Финансовый менеджмент (управление финансами) как система эффективного управления процессами финансирования хозяйственной деятельности коммерческой организации.</p> <p>Теория максимизации ценности фирмы. Три основных направления управления финансами в корпоративном управлении: инвестиционная политика, управление источниками финансирования, дивидендная политика.</p> <p>Основные финансовые инструменты повышения конкурентоспособности компании: финансовое прогнозирование и планирование (прогнозирование финансовых состояний и разработка финансового плана, нормативов, бюджетирование и т.д.); финансовый анализ (анализ управления оборотными средствами, анализ управления финансовыми результатами, анализ управления денежным оборотом, анализ и повышение эффективности (рентабельности) активов); управление финансовыми рисками.</p>

**Преподавание дисциплины предусматривает** проведение следующих видов учебных занятий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

**Итоговой формой контроля** полученных слушателем знаний является экзамен в форме тестирования.

### **2.2.5. Рабочая программа дисциплины «Экономика и управление производством» (24/48 ч)**

#### **1. Цель и задачи освоения дисциплины**

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся основных понятий и терминов, используемых в экономике и управлении производством, формирование знаний, умений и владений в области экономических расчетов по эффективности управления производством.

Задачи:

1. сформировать у обучающихся представление о производственно-торговой деятельности предприятий питания.
2. обучить практическим навыкам оценки состояния материально-технической базы и основных фондов предприятия.
3. осуществлять управление оборотными средствами на основе экономических показателей деятельности предприятия питания.

#### **2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

ПК – 1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания

Знать: показатели эффективности деятельности основного производства организации питания

Уметь: оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии

Владеть: способностью оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии

ПК-4 Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания

Знать: факторы, влияющие на потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах

Уметь: планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них

Владеть: способностью планировать потребности основного



производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них

### 3. Содержание тем дисциплины

№	Наименование темы	Содержание темы
1	Социально-экономическая сущность и показатели производственно-торговой деятельности предприятия питания	Социально-экономическая сущность и показатели производственно-торговой деятельности предприятия питания: анализ совокупного оборота комбината питания, анализ оборота структурных подразделений комбината питания, анализ внутригодового оборота предприятия питания, анализ состава и структуры совокупного оборота предприятия питания, анализ материальных запасов предприятия питания комплексного, анализ показателей производственно-торговой деятельности предприятия питания.
2	Экономическое обоснование оборота и выпуска продукции комбината питания	Производственная и торговая деятельность, основные задачи планирования деятельности предприятий питания в соответствии с выполняемыми ими социально-экономическими функциями, методические подходы к экономическому обоснованию плановых показателей и последовательность их расчетов, разработка плановых показателей комбината питания с применением многовариантных подходов
3	Планирование производственно-торговой деятельности структурных подразделений комбината (объединения) питания	Мощность кухни и пропускная способность обеденного зала, показатели развития материально-технической базы, производственная мощность, расчет мощности по выпуску первых блюд, методика экономического обоснования производственной программы, оборот по обеденной продукции, производственно-торговая деятельность предприятий с относительно постоянным контингентом питающихся.
4	Формирование сырьевых и товарных ресурсов предприятия питания на планируемый период	Заключительный этап планирования, продуктовый баланс, методика расчета потребности, упрощенный опытно-статистический метод, методика расчета потребности предприятия питания в сырьевых ресурсах и покупных товарах на планируемый период.

**Преподавание дисциплины предусматривает** проведение следующих видов учебных занятий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

**Итоговой формой контроля** полученных слушателем знаний является зачет в форме тестирования.

## **2.2.6. Рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» (22/44 ч)**

### **1. Цели и задачи освоения дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» дать необходимые теоретические знания об основных способах кулинарной обработки сырья при производстве блюд с заданными свойствами; сформировать современное мировоззрение с позиций научных представлений о физико-химических процессах, происходящих в процессе переработки пищевого сырья и полуфабрикатов; сформировать умения и навыки применять полученные знания в практике приготовления, оформления и подачи блюд.

Задачи:

- ознакомить студентов с основными физико-химическими процессами, протекающими на различных стадиях производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;

- дать знания о сочетаемости пищевых продуктов, формировании качественных показателей кулинарных изделий;

- изучить технологию приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий;

- научить студентов работать со Сборниками рецептур блюд, разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные и кондитерские изделия, проводить бракераж готовой продукции.

### **2. Перечень планируемых результатов обучения**

Дисциплина обеспечивает формирование следующих общепрофессиональных компетенций:

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Знать: основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Уметь: использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности

Владеть: навыками использования естественнонаучных законов и применения методов исследований при решении задач профессиональной деятельности

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Уметь: организовывать и планировать применение традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Владеть: навыками современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Знать: приемы осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания

Уметь: осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания

Владеть: навыками осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания

### 3. Содержание тем дисциплины

№	Наименование темы	Содержание темы
1	Технология блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, дичи и кролика	Классификация кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов, ассортимент, классификация, технология. Физико-химические процессы происходящие при кулинарном приготовлении блюд, нормы потерь массы при приготовлении полуфабрикатов и тепловой обработке. Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Ассортимент, требования к качеству.
2	Технология блюд из рыбы, морепродуктов и раков	Классификация, ассортимент полуфабрикатов и готовых блюд. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических показателей, нормы потерь массы полуфабрикатов при приготовлении полуфабрикатов и тепловой обработке. Требования к качеству готовой продукции.
3	Технология сладких блюд и напитков	Классификация, ассортимент, технология, физико-химические процессы, происходящие в продуктах при производстве сладких блюд и напитков, выход и правила подачи. Требования к качеству готовой продукции.
4	Технология холодных блюд и закусок	Значение в питании холодных блюд и закусок. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок. Общие технологиче-

		ские требования к производству холодных блюд и закусок. Бутерброды и банкетные закуски. Салаты и винегреты. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству готовой продукции.
--	--	---

**Преподавание дисциплины предусматривает** проведение следующих видов учебных занятий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

**Итоговой формой контроля** полученных слушателем знаний является экзамен в форме тестирования.

### **2.2.7. Рабочая программа дисциплины «Организация поставки и хранения пищевой продукции и товаров» (26/52 ч)**

#### **1. Цели и задачи освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины приобретение знаний практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации поставки и хранения пищевой продукции.

В задачи освоения дисциплины входит формирование представлений студентов:

- об организации поставки пищевой продукции;
- об организации хранения пищевой продукции.

#### **2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций.

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

**Знать:** основные подходы к организации поставки и хранения продуктов и производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания

**Уметь:** применять основные подходы к организации поставки и хранения продуктов и производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания

**Владеть:** навыками использования основных подходов к организации поставки и хранения и производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания

#### **3. Содержание тем дисциплины**

№	Наименование темы	Содержание темы
---	-------------------	-----------------

1	Организация продовольственного и материально – технического снабжения	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Виды снабжения предприятий общественного питания: продовольственное и материально-техническое. Оптовые базы. Выходные базы. Торгово-закупочные базы. Торговые базы. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки. Организация снабжения. Выбор поставщика. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.
2	Организация складского и тарного хозяйства	Назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Требования к таре. Организация тарооборота. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

**Преподавание дисциплины предусматривает** проведение следующих видов учебных занятий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

**Итоговой формой контроля** полученных слушателем знаний является зачет в форме тестирования.

### **2.2.8. Рабочая программа дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» (26/52 ч)**

#### **1. Цель и задачи освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», приобретение знаний практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

В задачи освоения дисциплины входит формирование представлений студентов:

- об организации производственной и торговой деятельности

предприятий общественного питания;

- об организации обслуживания потребителей;
- об организации труда персонала.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций.

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Знать: основные подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания

Уметь: применять основные подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания

Владеть: навыками использования основных подходов к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания

## 3. Содержание тем дисциплины

№	Наименование темы	Содержание темы
1	Структура производства	Основное и вспомогательное производство. Предприятия с цеховой структурой и бесцеховой. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Основные требования к организации рабочих мест.
2	Организация работы основных производственных цехов	Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Организация работы птицебельного цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Организация работы цеха обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Общие требования, особенности организации. Организация работы супового отделения горячего цеха. Организация работы соусного отделения горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Общие требования,

		особенности организации. Организация рабочих мест в холодном цехе. Организация труда в холодном цеха. Организация работы кулинарного цеха. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Классификация по мощности, состав помещений, подготовка сырья. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста.
3	Организация труда персонала на производстве	Сущность и задачи рациональной организации труда. Основные направления организации труда на производстве. Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу, их характеристика. Производственный персонал, требования к нему в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Сущность и задачи нормирования труда. Нормы труда; методы нормирования труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени, методы его изучения. Методы изучения затрат рабочего времени
4	Этапы организации обслуживания	Уборка торговых помещений. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Композиции из цветов, музыкальное обслуживание.

**Преподавание дисциплины предусматривает** проведение следующих видов учебных занятий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

**Итоговой формой контроля** полученных слушателем знаний является экзамен в форме тестирования.

### **2.2.9. Рабочая программа дисциплины «Производственный контроль на предприятиях общественного питания» (22/ 44 ч)**

#### **1. Цель и задачи освоения дисциплины**

Целью дисциплины «Производственный контроль на предприятиях общественного питания» является овладение знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения контроля пищевой продукции на предприятиях общественного питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в

области укрепления здоровья населения.

Задачами дисциплины является:

- оценка соответствия показателей и безопасности пищевых продуктов, выработанных в условиях конкретного предприятия, требованиям, установленным для данного пищевого продукта;
- обеспечение соответствия молочной, мясной, рыбной, консервной, замороженной и другой продукции гигиеническим требованиям к безопасности пищевых продуктов и обработка некачественных продуктов;
- выявление возможных причин и источников загрязнения продукции в целях разработки и осуществления профилактических мероприятий;
- проверка соблюдения условий и сроков хранения, а также годности продукции, сырья и материалов на складах предприятия;
- предупреждение использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
- проверка качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;
- проверка выполнения правил личной гигиены сотрудников и промышленной санитарии на предприятиях общественного питания.

## **2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

ПК 1-Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания

Знать: действующие схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля);

Уметь: строить предположения или известные закономерности изменения показателей качества в зависимости от уровня воздействующих факторов на каждом этапе технологической обработки, а также информация о механизмах, обуславливающих эти закономерности;

методы и средства измерения параметров процессов и характеристик сырья, а также показателей качества продукции.

Владеть: знаниями обеспечивающими контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса

ПК 2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Знать: основные нормативные документы для осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции



Уметь: осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания

Владеть: навыками осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания

### 3. Содержание дисциплины

№	Наименование темы	Содержание темы
1	Порядок организации и проведения производственного контроля.	В зависимости от места отбора проб: входной контроль сырья и материалов, контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса, контроль готовой продукции, материалов и припасов на складах во время хранения. В зависимости от вида производимых исследований: органолептический, физико-химический и микробиологический.
2	Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья	Схемы для обязательного подтверждения соответствия продукции в форме декларации и сертификации.
3	Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.	Программа производственного контроля. Критические контрольные точки технологических процессов. Контролируемые параметры качества и безопасности сырья, ингредиентов, готовой продукции в соответствии с требованиями безопасности, признаки идентификации продуктов и ингредиентов, условия хранения и транспортировки сырья, материалов, готовой продукции, сроки их годности, периодичность осуществления контроля. Контролируемые параметры производственных технологических процессов, связанных с обязательными требованиями к продукции, периодичность контроля и объем мероприятий по контролю. Графики и режимы санитарной обработки, работ по дезинфекции,

		<p>дезинсекции и дератизации производственных помещений, оборудования и инвентаря. Программы, обеспечивающие предупреждение недопустимых рисков, связанных с причинением вреда жизни или здоровью потребителя, окружающей среде. Графики технического обслуживания оборудования и инвентаря. Процедуры по возврату сырья; доработке, переработке сырья и готовой продукции; корректирующие и предупреждающие действия (при выявлении нарушений в производстве или технологических процессах); по отзыву или изъятию продукции из оборота с казанием мероприятий по предотвращению причинения вреда потребителю; по утилизации или уничтожению продуктов переработки сырья. Мероприятия по обеспечению выполнения гигиенических требований. Перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение пунктов программы производственного контроля.</p>
4	<p>Санитарные требования к содержанию организаций общественного питания</p>	<p>Требования к планировке, устройству и содержанию помещений. Требования к планировке и устройству помещений. Складские помещения. Производственные помещения. Моечные столовой и кухонной посуды. Камера отходов. Административно-бытовые помещения. Санитарные требования к содержанию организаций общественного питания</p>

**Преподавание дисциплины предусматривает** проведение следующих видов учебных занятий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

**Итоговой формой контроля** полученных слушателем знаний является экзамен в форме тестирования.

## **2.2.10. Рабочая программа дисциплины «Продвижение товаров и услуг» (20/ 40 ч)**

### **1. Цель и задачи освоения дисциплины**

Цель изучения дисциплины состоит в формировании умений и навыков творчески и самостоятельно принимать управленческие решения по анализу

конъюнктуры рынка, планированию маркетинга, оценке эффективности маркетинговых мероприятий, а также маркетинговых решений в области продуктовой, ценовой, распределительной и коммуникативной политики предприятия питания.

Задачи:

- изучение методов исследований рынка и приобретение навыков по их использованию в практической деятельности;
- изучение методологии планирования маркетинга и его организации на предприятии;
- приобретение навыков разработки предложений по ассортиментной, ценовой, сбытовой и коммуникативной политике предприятия.

## 2. Перечень планируемых результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания

Знать: методы повышения эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания

Уметь: подготовить и реализовать меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания

Владеть навыками подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания

ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания

Знать: методы повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания

Уметь: разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания

Владеть навыками разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания.

## 3. Содержание дисциплины

№	Наименование темы	Содержание темы
1	Товарная политика предприятия	Понятие товар/продукт с точки зрения маркетинга. Классификация товаров. Разработка концепции нового товара. Место службы маркетинга в создании и реализации

		<p>нового товара. Жизненный цикл товара и его основные фазы. Особенности спроса и маркетинга на различных этапах жизненного цикла товара. Понятие и виды услуг общественного питания.</p> <p>Товарный знак, его сущность, правило разработки и регистрации товарных знаков и марок. Рыночная атрибутика товаров: использование товарной марки и упаковки товаров.</p> <p>Брэнд: понятие, создание, оценка стоимости. Брендинг как технология завоевывания и удержания потребителя. Формирование товарной политики.</p>
2	Сбытовая политика и организация товародвижения	<p>Понятия о сбыте и сбытовой политике. Цели, задачи и основные направления сбытовой политики. Виды и стратегии сбыта. Средства сбыта: каналы сбыта, их виды. Критерии выбора каналов сбыта.</p> <p>Торговые посредники: типы и виды. Факторы, влияющие на выбор посредников. Реализация товаров предприятия питания. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики.</p> <p>Закупки и управление запасами. Поиск и отбор поставщиков.</p>

**Преподавание дисциплины предусматривает** проведение следующих видов учебных занятий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

**Итоговой формой контроля** полученных слушателем знаний является зачет в форме тестирования.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (организационно-педагогические)**

В соответствии с планом образовательных услуг, учебным планом и расписанием занятий осуществляется организация образовательного процесса. Расписание занятий формируется с учетом формы обучения, основных видов учебной деятельности, предусмотренных дополнительной профессиональной программой.

Изучение программы предполагает использование следующих методов контроля полученных слушателями знаний и умений: контроль

посещаемости учебных занятий и текущий контроль (устный и письменный опрос, решение практических задач, анализ кейсов).

#### **4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Изучение каждого раздела завершается промежуточным контролем в форме зачета или экзамена. Обязательным условием допуска слушателя к итоговой аттестации является наличие аттестации по каждой дисциплине, зафиксированной в зачетно-экзаменационной ведомости слушателей.

##### **Перечень вопросов, выносимых на междисциплинарный комплексный экзамен по общепрофессиональным и специальным дисциплинам.**

1. Профессиональные стандарты в области технологии и организации общественного питания. Понятие и порядок применения.
2. Организация профессионального обучения и повышения квалификации персонала предприятий питания
3. Профессиональная терминология в системе общественного питания: кулинарная, мучная кондитерская продукция, технологический процесс, кулинарный полуфабрикат и др.
- 4.. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.
5. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания, их роль в формировании качества готовой продукции.
6. Формирование качественных показателей продукции общественного питания.
7. Физико-химические изменения основных пищевых веществ, происходящие в процессе кулинарной обработки. Влияние данных процессов на качество кулинарной продукции.
8. Технология производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов.
9. Технология производства полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом.
10. Технология производства соусов.
11. Технология производства супов.
12. Технология производства блюд из отварного и тушеного мяса.
13. Технология блюд из отварной и припущенной рыбы.
14. Современные тенденции оформления и подачи банкетных блюд и закусок.
15. Общая и внутригрупповая классификация сладких блюд.
16. Технология холодных желированных сладких блюд.
17. Технология производства мучных изделий и блюд.
18. Управление качеством продукции общественного питания: виды поэтапного контроля и технические средства его осуществления.

19. Характеристика показателей, формирующих качественные показатели готовой продукции.
20. Нормативная, техническая и технологическая документация для предприятий общественного питания: виды, область применения.
21. Оперативное планирование производства на заготовочных, доготовочных предприятиях и предприятиях с полным производственным циклом.
22. Организация централизованного производства рыбных полуфабрикатов.
23. Организация централизованного производства мясных полуфабрикатов.
24. Организация централизованного производства овощных полуфабрикатов.
25. Организация централизованного производства полуфабрикатов из птицы.
26. Организация работы специализированных цехов (кондитерского, мучного, кулинарного).
27. Содержание и значение нормирования труда в общественном питании.
28. Формы организации труда работников предприятий питания.
29. Графики выхода на работу и их характеристика.
30. Логистические процессы на предприятиях общественного питания.
31. Организация снабжения предприятий питания (продовольственное, материально-техническое, топливно-энергетическое).
32. Организация тарного, транспортно-экспедиционного обслуживания, складского хозяйства.
33. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания.
34. Современные виды услуг и формы обслуживания (шведский стол, стол - экспресс, русский стол, бизнес-ланч, воскресный бранч).
35. Формирование системы обслуживания в предприятиях питания при промышленных производствах, учреждениях, фирмах.
36. Организация питания рассредоточенных коллективов.
37. Формирование ассортимента продукции, методов и форм обслуживания учащихся школ, гимназий, лицеев, колледжей, вузов.
38. Особенности организации обслуживания пассажиров различных видов транспорта (железнодорожного, воздушного, водного, автомобильного).
39. Функции управления ресторанами и другими предприятиями индустрии питания.
40. Организационные структуры управления предприятиями индустрии питания.
41. Методы и стили управления предприятиями питания различных типов и классов.
42. Особенности функциональных видов менеджмента в предприятиях

- индустрии питания. Методы и стили принятия управленческих решений.
43. Товарооборот и выручка предприятия общественного питания.
  44. Оборотные средства предприятий общественного питания.
  45. Запасы сырья и товаров в предприятиях общественного питания.
  46. Основные фонды предприятий общественного питания.
  47. Эффективность использования трудовых ресурсов в предприятии общественного питания.
  48. Оплата труда работников предприятий общественного питания.
  49. Расходы предприятия общественного питания.
  50. Ценообразование в общественном питании.
  51. Прибыль и рентабельность предприятия.

## **5. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
11. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях.
12. Баликоев, В. З. Общая экономическая теория : учебник / В.З. Баликоев. — 16-е зд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 528 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). <https://znanium.com/catalog/document?id=354681>
13. 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.

14. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>.

15. Камаев, В.Д. Экономическая теория. Краткий курс : учебник / Камаев В.Д., Ильчиков М.З., Борисовская Т.А. — Москва : КноРус, 2020. — 382 с. — (бакалавриат). <https://www.book.ru/book/932302>

16. Ксенз, М. В. Физикохимические основы технологии продуктов общественного питания: учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва: Магистр : ИНФРАМ, 2020. — 232 с. (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1258148>

17. Лабораторный практикум по безопасности жизнедеятельности. Охрана труда : учебное пособие / В. В. Бондарев, С. М. Рогачева, Б. Н. Яковлев. — Саратов : Саратовский государственный технический университет имени Ю.А. Гагарина, ЭБС АСВ, 2012. — 114 с. — ISBN 978-5-7433-2503-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76485>

18. Охрана труда на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. В. Андреева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 114 с. — ISBN 978-5-4377-0141-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/89198>

19. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031132>.

## **6. КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ (составили программы)**

### **6.1 Кадровое обеспечение**

Реализация образовательной программы профессиональной переподготовки обеспечена научно-педагогическими кадрами, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях гражданско-правового договора имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимаются научной и научно-методической деятельностью.

Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в общем числе



научно-педагогических работников, реализующих программу составляет не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу составляют не менее 50%.

Доля работников из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой программы в общем числе работников, реализующих программу составляет не менее 10 процентов.

## **6.2 Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы слушателей и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

## **6.3 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения слушателями ОП профессиональной переподготовки**

Оценка качества освоения слушателями образовательной программы профессиональной переподготовки включает промежуточную и итоговую аттестацию слушателей. Итоговая аттестация слушателей является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Итоговая аттестация включает итоговый экзамен.