АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом университета
«20» декабря 2023 г.

Председатель Ученого совета
университета, профессор

_____ Е.В. Исаенко.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА – ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ИННОВАЦИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

(72 часа)

Белгород – 2023

Сведения о программе

1. Дополнительная профессиональная программа – программа повышения квалификации разработана на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

– Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих**,** раздел «Общеотраслевые квалификационные характеристики должностей работников, занятых на предприятиях, в учреждениях и организациях»**,** утвержденного постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. N 37 (с изменениями и дополнениями).

- Профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н);

- Профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15 июня 2020 г. N 329н).

Вид экономической деятельности (раздел ОКВЭД) - Деятельность гостиниц и предприятий общественного питания (Раздел I)

1. Цель реализации программы

Целью программы повышение квалификации является совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации общественного питания:

ПК 1 – способен организовывать производство и обслуживание на предприятиях общественного питания, осуществлять контроль технологического процесса производства кулинарной продукции на основе современных подходов, осуществлять обоснованный выбор и внедрять современные технологии и оборудование для производства продукции питания;

ПК 2 – способен разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью продукции;

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания, умения и навыки и (или) опыт деятельности, необходимые для качественного изменения или получения новых компетенций, указанных в п.1.

*слушатель должен **знать:***

- инновационные технологии производства продукции общественного питания;
- направления совершенствования организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- современные виды оборудования предприятий общественного питания;
- изменения в законодательной и нормативной базе, устанавливающей требованиям к организациям общественного питания, к качеству и безопасности пищевой продукции;

*слушатель должен **уметь:***

- использовать актуализированные правовые и нормативные документы для организации производства и обслуживания на предприятиях питания, обеспечения и управления безопасностью и качеством продукции;
- применять теоретические знания для организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, совершенствования технологии производства кулинарной продукции;

*слушатель должен **владеть:***

- специальной терминологией в области технологии продукции и организации общественного питания;
- навыками разработки предложений по совершенствованию организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, технологии производства продукции, применению современного оборудования;
- навыками применения нормативных документов в области управления безопасностью и качеством пищевой продукции.

.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы повышения квалификации

«Инновации в общественном питании»

Категория слушателей – лица, имеющие высшее образование (уровень бакалавриата, уровень специалитета, уровень магистратуры, уровень подготовки кадров высшей квалификации)

Срок обучения – 72 часа.

Форма обучения – очно-заочная.

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего час	в том числе			Форма контроля*
			лекций	Практические, лабораторные занятия	самост. работа	
1	Инновации в технологии продукции общественного питания	18	4	12	2	-
2.	Совершенствование организации производства и обслуживания на предприятиях питания	18	6	8	4	-
3.	Инновации в техническом оснащении предприятий питания	16	4	4	8	-
4.	Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на предприятиях питания	18	6	4	8	-
5	Итоговая аттестация	2	-	1	1	зачет
6	Всего	72	20	29	23	-

*текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплинам не предусмотрены

4. Календарный учебный график
программы повышения квалификации
«Инновации в общественном питании»

Условные обозначения:

Теоретическое обучение	час
Итоговая аттестация :зачет	ИА

Форма обучения	Дни недели/ауд.час																												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Очная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Очно-заочная	4	4	4	4	4	-	-	4	4	4	4	4	-	-	4	4	ИА	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Заочная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

5.1. Рабочая программа по дисциплине «Инновации в технологии продукции общественного питания»

5.1.1. Учебно-тематический план по дисциплине «Инновации в технологии продукции общественного питания»

№ п/п	Наименование дисциплин	Всего	в том числе			форма контроля*
			лекции	лабора-торные занятия	самостоя-тельная работа	
1	**Инновации в технологии продукции общественного питания**	**18**	**4**	**12**	**2**	**-**
1.1	Современные технологии кулинарной и кондитерской продукции	11	2	8	1	-
1.2.	Современные тенденции в оформлении и дизайне блюд	7	2	4	1	-

*текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены

5.1.2 Матрица компетенций по дисциплине «Инновации в технологии продукции общественного питания»

№ п/п	Наименование тем	Коли-чество часов	Профессиональные компетенции (+)	
			ПК 1	ПК 2
1.	Современные технологии кулинарной и кондитерской продукции	11	+	+
2.	Современные тенденции в оформлении и дизайне блюд	7	+	

5.1.3. Содержание дисциплины «Инновации в технологии продукции общественного питания» (18 часов)

Тема 1.1. Современные технологии кулинарной и кондитерской продукции (2 час)

Особенности и преимущества современных технологий: Sous Vide, Cook&Serve **,** Cook&Chill**,** Cook&Hold, Cook&MAP, Cook&Freeze. Применение технологий шоковой заморозки в кулинарии. Развитие молекулярной кухни. Применение нетрадиционных видов сырья для приготовления кулинарной продукции, кондитерских и хлебобулочных изделий.

Тема 1.2. Современные тенденции в оформлении и дизайне блюд (2 час)

Современные тенденции в оформлении кулинарной продукции. Современные тенденции в оформлении кондитерских изделий. Использование пищевых принтеров для приготовления и оформления блюд и кондитерских изделий. Применение элементов карвинга в кулинарии.

Перечень лабораторных занятий

Номер темы	Наименование лабораторного занятия	Кол-во час
1.1.	Современные технологии кулинарной и кондитерской продукции	8
1.2.	Современные тенденции в оформлении и дизайне блюд	4
	Итого	12

Перечень заданий для самостоятельной работы

Номер темы	Заданий для самостоятельной работы, рекомендуемая литература	Кол-во час
1.1.	Изучить современные тенденции национальных кухонь: Литература: 1. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира: учебник для бакалавров / Васюкова, А.Т., Варварина Н.М. – Москва: Дашков и К, 2019. – 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. – Текст: непосредственный. 2. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: практическое пособие: под общей редакцией Васюковой А.Т.: Москва: Дашков и К, 2019.- 816 с. - ISBN:978-5-394-03339-1. - Текст: непосредственный. 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие: под главной редакцией Васюковой А.Т.: Москва: Дашков и К, 2019.- 208 с.- ISBN:978-5-394-03278-3. - Текст: непосредственный. 4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2015. - 208 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=421513&sr=1	1
1.2.	Подготовить презентацию по оформлению новых блюд, Литература: 1. Дизайн на предприятиях общественного питания : курс лекций [для студентов направления подготовки бакалавриата "Технология продукции и организация общественного питания"] / Н. И. Волошко; АНО ВО "Белгородский университет кооперации, экономики и права"- Белгород : Изд-во БУКЭП, 2021 - 128с. 2. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: блюда из птицы в кухне средиземноморья В. Бездарко; Фруктовые эмульсии, использование сифона в кондитерских изделиях / Н. Бернарде: DVD-программа № 79. – Электрон.дан. / ПИР-2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2013. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). 3. Ратушный, А.С. Все о еде от А до Я : учебник : [Книга рассчитана на широкий круг читателей, в том числе для использования в учебном процессе по соответствующим направлениям подготовки и профилям обучения] / А.С. Ратушный, Аминов С.С. – Москва : Дашков и К, 2020. – 440 с. – ISBN 978-5-394-02484-9. - Текст : непосредственный.	1
	Итого	2

5.1.4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины
«Инновации в технологии продукции общественного питания»

1. Блюда из овощей и грибов: практическое пособие/ Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В.- Москва: Дашков и К, 2018.- 48с. – ISBN 978-5-394-02761-1. – Текст: непосредственный.
2. Бобренева, И.В. Функциональные продукты питания и их разработка: учебное пособие [для магистрантов и студентов пищевых вузов] / И.В. Бобренева. - Москва : Лань, 2019. - 368 с. - ISBN: 978-5-8114-3558-6. – Текст: непосредственный.
3. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира: учебник для бакалавров / Васюкова, А.Т., Варварина Н.М. – Москва: Дашков и К, 2019. – 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. – Текст: непосредственный.
4. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / Васюкова А.Т., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - Москва: Дашков и К, 2018. - 368 с. – ISBN 978-5-394-02237-1. – Текст: непосредственный.
5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. - ISBN: 978-5-394-03385-8/ – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839
6. Гаделева, Х.К. Функциональные продукты питания : учебное пособие / Гаделева Х.К., Кунакова Р.В., Зайнуллин Р.А. — Москва : КноРус, 2020. — 303 с. — ISBN 978-5-406-07333-9. — URL: https://book.ru/book/932292 (дата обращения: 21.11.2023). — Текст : электронный.
7. Главчева, С. И. Индустриальное производство в общественном питании : учебное пособие : [16+] / С. И. Главчева, А. Н. Сапожников, Е. В. Махачева ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 124 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574719. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3756-8.
8. Забодалова, Л.А. Инновационные технологии производства продуктов специализированного питания : учебник / Забодалова Л.А., Зайнуллин Р.А., Мавзютов А.Р., Кунакова Р.В. — Москва : Русайнс, 2021. — 430 с. — ISBN 978-5-4365-5414-3. — URL: https://book.ru/book/936816 (дата обращения: 21.11.2023). — Текст : электронный.
9. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А. А. Кокшаров, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2360-9.
10. Линич, Е.П. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие : [учебное пособие предназначено для подготовки бакалавров и магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания »] / Е.П. Лини, Э.Э. Сафонова. – Москва : Лань, 2018. – 180 с. – ISBN 978-5-8114-3087-1. - Текст : непосредственный.
11. Линич, Е.П. Функциональное питание : учебное пособие : / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонаво. – Москва : Лань, 2018. – 180 с. – ISBN 978-5-8114-2553-2. - Текст : непосредственный.
12. Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов [Текст] : учебное пособие для обучающихся по направлению "19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии" и магистров по направлению "19.04.01 Биотехнология" / Т. В. Пилипенко, Л. П. Нилова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. - 118 с.

13. Научные основы инновационных технологий производства пищевой продукции: Учебное пособие /В.А. Гунькин, Г.М. Суслянок. - СПб. : Троицкий мост , 2020. - 140 с. http://www.trmost.ru/userfiles/flash/noitppp/HTML/index.html

14. Новикова, Е.В. Энциклопедия питания. Том 10. Ресторанный сервис и этикет : энциклопедия / Новикова Е.В., Черевко А.И., под общ. ред., Михайлов В.М., под общ. ред., Балацкая Н.Ю., Варыпаева Л.М., Давыдова О.Ю., Каленик К.В., Кононенко Т.П. — Москва : КноРус, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-406-07886-0. — URL: https://book.ru/book/939043

15. Ратушный, А.С. Все о еде от А до Я : учебник / А.С. Ратушный, Аминов С.С. – Москва : Дашков и К, 2020. – 440 с. – ISBN 978-5-394-02484-9. - Текст : непосредственный.

16. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: практическое пособие: под общей редакцией Васюковой А.Т.: Москва: Дашков и К, 2019.- 816 с. - ISBN:978-5-394-03339-1. - Текст: непосредственный.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие: под главной редакцией Васюковой А.Т.: Москва: Дашков и К, 2019.- 208 с.- ISBN:978-5-394-03278-3. - Текст: непосредственный.

18. Технология пищи народов мира : курс лекций для обучающихся направления подгот. бакалавриата "Технология продукции и организация общественного питания" / С. А. Чуев- Белгород : Изд-во БУКЭП, 2018 - 124с.

19. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец 2-е изд., дор.- СПб. : Троицкий мост, 2018 - 208с.

20. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / Ратушный А.С., Баранов Б.А., Элиарова Т.С., [и др.]; под общей редакцией А.С. Ратушный; Москва: Дашков и К, 2019.- 336 с.- ISBN:978-5-394-03412-1.- Текст: непосредственный.

21. Традиции и культура питания народов мира : учеб. пособие для вузов / Н. В. Щеникова- М. : Форум: Инфра-М, 2015 - 543с. – Текст: непосредственный.

22. Трубина, И. А. Технология производства функциональных продуктов питания : учебное пособие : [16+] / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2020. – 102 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614032 (дата обращения: 21.11.2023). – Библиогр.: с. 101-102. – Текст : электронный.

23. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

24. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

25. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

26. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

27. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

28. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

29. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

5.2. Рабочая программа по дисциплине «Совершенствование организации производства и обслуживания на предприятиях питания»

5.2.1. Учебно-тематический план по дисциплине «Совершенствование организации производства и обслуживания на предприятиях питания»

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего час	в том числе			форма контроля*
			лекции	практи-ческие занятия	самостоя-тельная работа	
1	**Совершенствование организации производства и обслуживания на предприятиях питания**	**18**	**6**	**8**	**4**	**-**
1.1.	Направления совершенствования деятельности предприятий общественного питания	10	4	4	2	-
1.2.	Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8	2	4	2	-

*текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены

5.2.2. Матрица компетенций по дисциплине «Совершенствование организации производства и обслуживания на предприятиях питания»

№ п/п	Наименование тем	Коли-чество часов	Профессиональные компетенции (+)	
			ПК 1	ПК 2
1	Направления совершенствования деятельности предприятий общественного питания	10	+	
2	Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8	+	

5.2.3. Содержание дисциплины «Совершенствование организации производства и обслуживания на предприятиях питания»

Лекции – 6 час

Тема 1. Направления совершенствования деятельности предприятий общественного питания (4 час)

Развитие концептуальных направлений в общественном питании. Совершенствование снабжения предприятий общественного питания. Направления совершенствования транспортного обслуживания и работы экспедиционно-диспетчерских служб предприятий питания. Инновации в организации складского хозяйства предприятий питания. Совершенствование материально-технической базы предприятий питания.

Тема 2. Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (2 час)

Совершенствование планирования производственной деятельности предприятий питания. Современные тенденции в организации структуры производства предприятий общественного питания. Совершенствование работы производственных цехов предприятий питания. Совершенствование организации труда на предприятиях питания. Инновации в организации обслуживания на предприятиях питания

Перечень практических занятий

Номер темы	Наименование практического занятия	Кол-во час
1.	Направления совершенствования деятельности предприятий общественного питания	4
2.	Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4
	Итого	8

Перечень заданий для самостоятельной работы

Номер темы	Заданий для самостоятельной работы и рекомендуемая литература	Кол-во час
1.	Изучить современные формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания Литература: 1. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А. А. Кокшаров, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2360-9. 2. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- М. : Дашков и К, 2016 - 248с. 3. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учеб. пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: магистр: ИНФРА-М, 2015. – 528с. 4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	2
2.	Подготовить презентацию по современным методам обслуживания потребителей Литература: 1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Москва: Изд-во Дашков и К, 2019. - 416 с.- ISBN:978-5-394-03385-8. - Текст: непосредственный. 2. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- М. : Дашков и К, 2016 - 248с. 3. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А. А. Кокшаров, И. А. Килина – Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2360-9.	2
	Итого	4

5.2.4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины «Совершенствование организации производства и обслуживания на предприятиях питания»

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Москва: Изд-во Дашков и К, 2019. - 416 с.- ISBN:978-5-394-03385-8. - Текст: непосредственный.
2. Главчева, С. И. Индустриальное производство в общественном питании : учебное пособие : [16+] / С. И. Главчева, А. Н. Сапожников, Е. В. Махачева ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 124 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574719. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3756-8.
3. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1: учебное пособие / Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2017.— 178 с. — ISSN 2227-8397. - Текст: непосредственный.
4. Дизайн на предприятиях общественного питания : курс лекций [для студентов направления подготовки бакалавриата "Технология продукции и организация общественного питания"] / Н. И. Волошко; АНО ВО "Белгородский университет кооперации, экономики и права"- Белгород : Изд-во БУКЭП, 2021 - 128с..
5. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А. А. Кокшаров, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2360-9.
6. Колтунов, И.И. Моделирование и оптимизация процессов управления в технологических системах : учебник / Колтунов И.И., Крыжановская Т.Г. — Москва : КноРус, 2021. — 327 с. — ISBN 978-5-406-06771-0. — URL: https://book.ru/book/938660 (дата обращения: 20.10.2021). — Текст : электронный.
7. Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- М. : Дашков и К, 2016 - 248с.
8. Линич, Е.П. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания: учебное пособие : [учебное пособие предназначено для подготовки бакалавров и магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания »] / Е.П. Лини, Э.Э. Сафонова. – Москва : Лань, 2018. – 180 с. – ISBN 978-5-8114-3087-1. - Текст: непосредственный.
9. Любецкая, Т. Р. Барное дело: учебник / Т. Р. Любецкая. - Москва : Дашков и К, 2018. - 180 с. - Текст: непосредственный.
10. Новикова, Е.В. Энциклопедия питания. Том 10. Ресторанный сервис и этикет : энциклопедия / Новикова Е.В., Черевко А.И., под общ. ред., Михайлов В.М., под общ. ред., Балацкая Н.Ю., Варыпаева Л.М., Давыдова О.Ю., Каленик К.В., Кононенко Т.П. — Москва : КноРус, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-406-07886-0. — URL: https://book.ru/book/939043
11. Рождественская, Л. Н. Создание предприятия питания : учебное пособие : [16+] / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 192 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=687594 (дата обращения: 16.01.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2620-3. – DOI 10.23681/687594. – Текст : электронный.

12. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Изд-во Юрайт, 2020. - 332 с. - ISBN 978-5-534-09303-2. - Текст: непосредственный.
13. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
14. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
15. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

5.3.Рабочая программа по дисциплине «Инновации в техническом оснащении предприятий питания»

5.3.1 Учебно-тематический план по дисциплине
«Инновации в техническом оснащении предприятий питания»

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего час	в том числе			форма контроля*
			Лекции-	практи-ческие занятия	самостоя-тельная работа	
1	Инновации в техническом оснащении предприятий питания	**16**	**4**	**4**	**8**	**-**
1.1	Современное механическое и тепловое оборудование предприятий питания	8	2	2	4	-
1.2	Современное холодильное и торговое оборудование предприятий питания	8	2	2	4	-

*текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплинам не предусмотрены

5.3.2. Матрица компетенций по дисциплине

№ п/п	Наименование тем	Коли-чество часов	Профессиональные компетенции (+)	
			ПК 1	ПК 2
1	Современное механическое и тепловое оборудование предприятий питания	8	+	
2	Современное холодильное и торговое оборудование предприятий питания	8	+	

5.3.3. Содержание дисциплины
«Инновации в техническом оснащении предприятий питания» **(16 часов)**

Лекции – 4 час

Тема 1. Современное механическое и тепловое оборудование предприятий питания (2 час)

Инновационные универсальные кухонные машины. Современное сортировочно-калибровочное, моечное, очистительное и измельчительное оборудование. Передовые технологии, применяемые в оборудовании для нарезания пищевых продуктов и продовольственного сырья. Современное месильно-перемешивающее оборудование.

Новые модели дозировочно-формовочного и прессующего оборудования. Инновационное тепловое оборудование.

Тема 2. Современное холодильное и торговое оборудование предприятий питания (2 час)

Современное немеханическое торговое оборудование. Весоизмерительное и фасовочно-упаковочное оборудование. Инновационное оборудование применяемое для расчетов с потребителями. Современное холодильное торговое оборудование. Автоматизированные системы, применяемые на предприятиях общественного питания.

Перечень практических занятий

Номер темы	Наименование практического занятия	Кол-во час
1.	Современное механическое и тепловое оборудование предприятий питания	2
2.	Современное холодильное и торговое оборудование предприятий питания	2
	Итого	4

Перечень заданий для самостоятельной работы

Номер темы	Заданий для самостоятельной работы, рекомендуемая литература	Кол-во час
1.	Используя сайты компаний, реализующих оборудования для предприятий питания, и рекомендуемую литературу, изучить функциональные и технические характеристики современных пароконвектоматов. Литература: 1. Борисова, А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование: учебное пособие [для студентов, обучающихся по специальности технология общественного питания] / Борисова А.В.- Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018.- 353 с.- ISSN:2227-8397. - Текст: непосредственный. 2. Бочкарева, Н.А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Бочкарева Н.А-Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020.- 434 с.- ISBN:978-5-4497-0507-5.- Текст: непосредственный. 3. Ковальченко, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: пароконвектоматы [Текст] : монография / Н. А. Ковальченко , Л. М. Дикунова. - Белгород : Эпицентр, 2017. - 80 с. – Текст: непосредственный. 4. Могильный, М.П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: учебное пособие. / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян ; ред. М. П. Могильный. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 262 с. – ISBN 978-5-905170-73-9. - Текст : непосредственный.	2
2.	Используя сайты компаний, реализующих оборудования для предприятий питания, и рекомендуемую литературу, изучить функциональные и технические характеристики современного теплового оборудования. Литература: 1. Борисова, А.В. Технологическое оборудование	2

	предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование: учебное пособие [для студентов, обучающихся по специальности технология общественного питания] / Борисова А.В.- Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018.- 353 с.- ISSN:2227-8397. - Текст: непосредственный. 2. Бочкарева, Н.А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Бочкарева Н.А-Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020.- 434 с.- ISBN:978-5-4497-0507-5.- Текст: непосредственный. 3. Могильный, М.П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: учебное пособие. / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян ; ред. М. П. Могильный. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 262 с. – ISBN 978-5-905170-73-9. - Текст : непосредственный.	
3.	Используя сайты компаний, реализующих оборудования для предприятий питания, и рекомендуемую литературу, подготовить презентацию по современному торговому оборудованию Литература: 1. Борисова, А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование: учебное пособие [для студентов, обучающихся по специальности технология общественного питания] / Борисова А.В.- Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018.- 353 с.- ISSN:2227-8397. - Текст: непосредственный. 2. Бочкарева, Н.А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Бочкарева Н.А-Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020.- 434 с.- ISBN:978-5-4497-0507-5.- Текст: непосредственный.	2
4.	Используя сайты компаний, реализующих оборудования для предприятий питания, и рекомендуемую литературу, подготовить презентацию по современному холодильному оборудованию Литература: 1. Борисова, А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование: учебное пособие [для студентов, обучающихся по специальности технология общественного питания] / Борисова А.В.- Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018.- 353 с.- ISSN:2227-8397. - Текст: непосредственный. 2. Бочкарева, Н.А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Бочкарева Н.А-Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020.- 434 с.- ISBN:978-5-4497-0507-5.- Текст: непосредственный.	2
	Итого	8

5.3.4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины «Инновации в техническом оснащении предприятий питания»

1. Борисова, А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование: учебное пособие [для студентов, обучающихся по специальности технология общественного питания] / Борисова А.В.-

Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018.- 353 с.- ISSN:2227-8397. - Текст: непосредственный.

2. Бочкарева, Н.А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Бочкарева Н.А-Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020.- 434 с.- ISBN:978-5-4497-0507-5.- Текст: непосредственный.

3. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: практикум / А. Т. Васюкова. – Москва: Дашков и К, 2018. – 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. – Текст: непосредственный.

4. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум : [16+] / А. Т. Васюкова. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 144 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950 (дата обращения: 16.01.2024). – Библиогр.: с. 83-85. – ISBN 978-5-394-03486-2. – Текст : электронный.

5. Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие : [16+] / С. В. Габелко, О. В. Рогова ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. – 88 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575412 (дата обращения: 16.01.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3822-0. – Текст : электронный.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

7. Железнякова А.В., Маньшин А.А. Проектирование предприятий общественного питания: Курс лекций для бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Курск, 2022. – 70 с.

8. Ковальченко, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: пароконвектоматы [Текст] : монография / Н. А. Ковальченко , Л. М. Дикунова. - Белгород : Эпицентр, 2017. - 80 с. – Текст: непосредственный.

9. Милл, Р. К. Управление рестораном : учебник / Р. К. Милл ; ред. Г. А. Клебче. – 3-е изд. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 537 с. : табл., граф., ил., схемы – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685014 (дата обращения: 16.01.2024). – ISBN 978-5-238-01589-7. – Текст : электронный.

10. Могильный, М.П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: учебное пособие. / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян ; ред. М. П. Могильный. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 262 с. – ISBN 978-5-905170-73-9. - Текст : непосредственный.

11. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания : аппараты тепловой обработки : учебное пособие : [16+] / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2020. – 192 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600296 (дата обращения: 16.01.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2634-1. – Текст : электронный.

12. Рождественская, Л. Н. Создание предприятия питания : учебное пособие : [16+] / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 192 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=687594 (дата обращения: 16.01.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2620-3. – DOI 10.23681/687594. – Текст : электронный.

13. Слесарчук, В.А. Оборудование пищевых производств : учебное пособие / В.А. Слесарчук. - Минск : РИПО, 2015.-371 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=463685&sr=1

14. Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №880 (ред. от 10.06.2014). – Текст: электронный //КонсультантПлюс: справочно-правовая система: сайт. – Режим доступа: URL: http://www.consultant.ru/ (дата обращения: 15.12.2023).

5.4.Рабочая программа по дисциплине «Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на предприятиях питания»

5.4.1. Учебно-тематический план по дисциплине «Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на предприятиях питания»

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего час	в том числе			форма контроля*
			лекции	практи-ческие занятия	самостоя-тельная работа	
1	**Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на предприятиях питания**	**18**	**6**	**4**	**8**	**-**
1.1	Развитие нормативной базы, устанавливающей требования к организациям общественного питания и продукции общественного питания	8	2	2	4	-
1.2	Управление безопасностью и качеством пищевой продукции в современных условиях	10	4	2	4	-

*текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены

5.4.2. Матрица компетенций по дисциплине «Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на предприятиях питания»

№ п/п	Наименование тем	Коли-чество часов	Профессиональные компетенции (+)	
			ПК 1	ПК 2
1.1	Развитие нормативной базы, устанавливающей требования к организациям общественного питания и продукции общественного питания	8		+
1.2	Управление безопасностью и качеством пищевой продукции в современных условиях	10		+

5.4.3. Содержание дисциплины
«Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на предприятиях питания»

Лекции -6 час

Тема 1. Развитие нормативной базы, устанавливающей требования к организациям общественного питания и продукции общественного питания (2 час)

Изменения в законодательстве, регулирующем деятельность предприятий общественного питания. Развитие технического регулирования. Актуализированные нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям общественного питания. Актуализированные нормативные документы, устанавливающие требования к продукции предприятий общественного питания.

Тема 2. Управление качеством пищевой продукции в современных условиях (4 час)

Современные подходы к организации производственного контроля и контроля качества продукции на предприятиях питания. Актуальность внедрения систем менеджмента качества и безопасности. Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к безопасности процессов производства. Характеристика актуализированной нормативной базы на систему ХАССП. Применение ГОСТ Р ИСО 22000 в общественном питании. Характеристика актуализированной нормативной базы на систему менеджмента качества по ИСО 9000.

Перечень практических занятий

Номер темы	Наименование практического занятия	Кол-во час
1.	Изучение актуализированной нормативной базы, устанавливающей требования к организациям общественного питания и продукции общественного питания	2
2.	Системы менеджмента качества и безопасности продукции	2
	Итого	4

Перечень заданий для самостоятельной работы

Номер темы	Заданий для самостоятельной работы**,** рекомендуемая литература	Кол-во час
1.	Разработать план производственного контроля для предприятия общественного питания Литература: 1. Акимова, Н.А. Управление качеством и контроль ресторанной продукции : учебник / Акимова Н.А., Соколов А.Ю. — Москва : КноРус, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-406-07540-1. — URL: https://book.ru/book/934004 (дата обращения: 20.11.2023). — Текст : электронный. https://book.ru/book/934004 2. Контроль качества продукции общественного питания: учебник / М. П. Могильный , Т. В. Шленская, Е. А. Лежина ; ред. М. П. Могильный - М. : ДеЛи плюс, 2016 - 412с. 3. Управление качеством продукции на предприятии общественного питания: учебное пособие / Е.В. Чернова, Н.В. Барсукова – СПб.: Троицкий	2

	мост , 2021. – 234 с. http://www.trmost.ru/userfiles/flash/uknpop/HTML/index.html?BELUPK_179&612234415793&205 4.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. 5.ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. 6.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; 7.СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила; 8.МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения». 9.МР 2.3.0279-22. Методических рекомендации. 2.3. Гигиена питания Рекомендаций по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. 10. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».	
2.	Используя стандарты и рекомендуемую литературу, разработать рабочий лист НАССР (ХАССР) для выбранного вида кулинарной продукции Литература: 1.Контроль качества продукции общественного питания: учебник / М. П. Могильный , Т. В. Шленская, Е. А. Лежина ; ред. М. П. Могильный - М. : ДеЛи плюс, 2016 - 412с. 2.Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - Москва: Логос, 2014. - 152 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book_red&id=438480&sr=1. 3.Управление качеством продукции на предприятии общественного питания: учебное пособие / Е.В. Чернова, Н.В. Барсукова – СПб.: Троицкий мост, 2021. – 234 с. http://www.trmost.ru/userfiles/flash/uknpop/HTML/index.html?BELUPK_179&612234415793&205 4.ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. 5.ГОСТ Р ИСО 22004-2017 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ИСО 22000. 6.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. 7.ГОСТ Р 51705.1-2010 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.	4
3	Используя стандарты и рекомендуемую литературу, составить	2

	перечень документации по системе НАССР (ХАССР) Литература: 1. Контроль качества продукции общественного питания: учебник / М. П. Могильный , Т. В. Шленская, Е. А. Лежина ; ред. М. П. Могильный - М. : ДеЛи плюс, 2016 - 412с. 2. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - Москва: Логос, 2014. - 152 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book_red&id=438480&sr=1. 3. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. 4. ГОСТ Р ИСО 22004-2017 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ИСО 22000. 5. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. 6. ГОСТ Р 51705.1-2010 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.	
	Итого	**8**

5.4.4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины «Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на предприятиях питания»

1. Акимова, Н.А. Управление качеством и контроль ресторанной продукции : учебник / Акимова Н.А., Соколов А.Ю. — Москва : КноРус, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-406-07540-1. — URL: https://book.ru/book/934004 (дата обращения: 20.10.2021). — Текст : электронный. https://book.ru/book/934004
2. Гавриченкова, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / С. С. Гавриченкова, С. И. Якубовская. – Минск : РИПО, 2020. – 213 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733 (дата обращения: 16.01.2024). – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст : электронный.
3. Евгеньев, М. И. Контроль качества и безопасности продуктов питания : учебно-методическое пособие : [16+] / М. И. Евгеньев, И. И. Евгеньева ; Казанский национальный исследовательский технологический институт. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. – 156 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612242 (дата обращения: 16.01.2024). – Библиогр.: с. 153. – ISBN 978-5-7882-2484-8. – Текст : электронный.
4. Контроль качества продукции общественного питания: учебник / М. П. Могильный , Т. В. Шленская, Е. А. Лежина ; ред. М. П. Могильный - М. : ДеЛи плюс, 2016 - 412с.
5. Лифиц, И.М. Управление качеством : учебное пособие / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2022. — 319 с. — ISBN 978-5-406-08921-7. — URL: https://book.ru/book/941774 (дата обращения: 20.10.2021). — Текст : электронный
6. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - Москва: Логос, 2014. - 152 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book_red&id=438480&sr=1.

7. Соколов, А.Ю. Управление пищевой безопасностью : учебное пособие / Соколов А.Ю., Борковой В.И. — Москва : КноРус, 2021. — 157 с. — ISBN 978-5-406-07891-4. — URL: https://book.ru/book/938425 (дата обращения: 21.10.2021). — Текст : электронный.
8. Управление качеством и интегрированные системы менеджмента : учебник / Аверин А.В., под ред., Барт Т.В., Бука С.А., Гунаре М.Л., Поздняков К.К., Григорьева В.В. — Москва : КноРус, 2021. — 357 с. — ISBN 978-5-406-08980-4. — URL: https://book.ru/book/941556 (дата обращения: 20.10.2023). — Текст : электронный.
9. Управление качеством продукции на предприятии общественного питания: учебное пособие / Е.В. Чернова, Н.В. Барсукова – СПб.: Троицкий мост , 2021. – 234 с. http://www.trmost.ru/userfiles/flash/uknpop/HTML/index.html?BELUPK_179&612234415793&205
10. ГОСТ Р 51705.1-2010 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
11. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
12. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
13. ГОСТ Р ИСО 22004-2017 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ИСО 22000.
14. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
15. ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования.
16. МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
17. МР 2.3.0279-22. Методических рекомендации. 2.3. Гигиена питания Рекомендаций по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям.
18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
19. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемиологических профилактических мероприятий».
20. Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №880 – Текст: электронный //КонсультантПлюс: справочно-правовая система: сайт. – Режим доступа: URL: http://www.consultant.ru/ (дата обращения: 15.12.2023).

6. Организационно-педагогические условия реализации программы

6.1. Кадровые условия и образовательные технологии

Для обеспечения качества обучения слушателей и обеспечения достижения цели программы повышения квалификации к учебному процессу привлекается высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав университета, филиалов университета, а также других вузов. Рекомендуется привлечение к учебным занятиям высококвалифицированных практических работников по профилю программы.

Образовательные технологии

Аудиторные занятия проводятся с использованием активных образовательных технологий, при этом 75 % занятий от общей длительности дополнительной профессиональной программы проводятся с применением компьютерных образовательных технологий и мультимедийных средств.

Активная лекция предоставляет возможность слушателям по мере получения информации от преподавателя задавать вопросы и тем самым раскрывать конкретное содержание темы в аспекте наиболее актуальном для конкретной аудитории. Помимо этого преподаватель предусматривает время на дополнение слушателями материала лекции собственными мнениями и наблюдениями.

Основной формой контроля в таких случаях предусмотрена дискуссия, в процессе которой оценивается активность слушателя, грамотность суждений, гражданская позиция.

Практические и лабораторные занятия направлены на углубление научно-теоретических знаний и овладение определёнными методами работы, в процессе которых вырабатываются умения и навыки выполнения тех или иных практических действий. Цель практических занятий - углублять, расширять, детализировать знания, полученные на лекции, в обобщённой форме и содействовать выработке навыков профессиональной деятельности.

В рамках практических занятий используются интерактивные формы обучения:

– **ситуационные задачи** представляют собой вид практического задания, имитирующего ситуации, которые могут возникнуть в реальной действительности. Основными действиями слушателей по работе с ситуационной задачей являются: подготовка к занятию; знакомство с критериями оценки ситуационной задачи; уяснение сути задания и выяснение алгоритма решения ситуационной задачи; разработка вариантов для принятия решения, выбор критериев решения, оценка и прогноз перебираемых вариантов; презентация решения ситуационной задачи (письменная или устная форма); получение оценки.

– **проблемный анализ реальных ситуаций в микро-группах** строится следующим образом: группа слушателей разбивается на подгруппы по 3-5 человек; в подгруппе выбирается слушатель, который излагает конкретную профессиональную проблему, с которой он столкнулся в своей практике; слушатели анализируют проблему по заданному алгоритму, предлагают варианты ее решения и презентуют результаты работы для общего обсуждения.

При проведении лекционных и практических занятий преподавателями и слушателями используется медиа-проектор для демонстрации слайдов.

6.2. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Лекционная аудитория	Лекционное занятие	Компьютер, мультимедийное оборудование, экран
Учебная лаборатория	Лабораторное занятие	Пароконвектомат, универсальный варочно-жарочный аппарат, плиты электрические, блинница, контактный гриль, весы элек. лабораторные, кофеварка, кухонный комбайн , миксер , мясорубка, пароварка, печь СВЧ-, соковыжималка., кухонная посуда, холодильник, столовая посуда.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, самостоятельной работы (Компьютерный класс)	Практическое занятие	Компьютеры, принтеры, Компьютеры объединены локальной сетью с выходом в интернет ПО – Консультант плюс, Гарант, Компас 3D - Система автоматизированного проектирования; Конфигурация «Трактиръ»: Back-Office ПРОФ
Помещение для самостоятельной работы (читальный зал)	Самостоятельная работа	Специализированная мебель: столы, стулья для обучающихся Компьютеры ОС-Windows XP. MS Office 2016. Выход в Интернет

7. Формы аттестации

Оценка качества освоения программы представлена итоговой аттестацией слушателей. К итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по программе повышения квалификации. В процессе итоговой аттестации слушатели сдают зачет в форме устного опроса. Оценочные материалы к зачету приведены в п. 8.

7. Оценочные материалы

Перечень вопросов для подготовки к итоговой аттестации по программе повышения квалификации «Инновации в общественном питании»

ПК-1: способен организовывать производство и обслуживание на предприятиях общественного питания, осуществлять контроль технологического процесса производства кулинарной продукции на основе современных подходов, осуществлять обоснованный выбор и внедрять современные технологии и оборудование для производства продукции питания

1. Особенности и преимущества технологии Sous Vide.
2. Особенности и преимущества технологии Cook&Serve**.**
3. Особенности и преимущества технологии Cook&Chill**.**
4. Особенности и преимущества технологии Cook&Hold.
5. Особенности и преимущества технологии Cook&MAP.
6. Особенности и преимущества технологии Cook&Freeze.
7. Применение технологий шоковой заморозки в кулинарии.
8. Развитие молекулярной кухни.
9. Применение нетрадиционных видов сырья для приготовления кулинарной продукции, кондитерских и хлебобулочных изделий.
10. Применение нетрадиционных видов сырья для приготовления кондитерских и изделий.
11. Применение нетрадиционных видов сырья для приготовления хлебобулочных изделий.
12. Современные тенденции в оформлении кулинарной продукции.
13. Современные тенденции в оформлении кондитерских изделий.
14. Использование пищевых принтеров для приготовления и оформления блюд.
15. Использование пищевых принтеров для приготовления и оформления кондитерских изделий.

16. Развитие концептуальных направлений в общественном питании.
17. Совершенствование снабжения предприятий общественного питания.
18. Направления совершенствования транспортного обслуживания и работы экспедиционно-диспетчерских служб предприятий питания.
19. Инновации в организации складского хозяйства предприятий питания.
20. Совершенствование материально-технической базы предприятий питания.
21. Совершенствование планирования производственной деятельности предприятий питания.
22. Современные тенденции в организации структуры производства предприятий общественного питания.
23. Совершенствование работы производственных цехов предприятий питания.
24. Совершенствование организации труда на предприятиях питания.
25. Инновации в организации обслуживания на предприятиях питания
26. Инновационные универсальные кухонные машины.
27. Современное сортировочно-калибровочное, моечное, очистительное и измельчительное оборудование.
28. Передовые технологии, применяемые в оборудовании для нарезания пищевых продуктов и продовольственного сырья.
29. Современное месильно-перемешивающее оборудование.
30. Новые модели дозировочно-формовочного и прессующего оборудования.
31. Инновационное тепловое оборудование.
32. Современное немеханическое торговое оборудование.
33. Весоизмерительное и фасовочно-упаковочное оборудование.
34. Инновационное оборудование, применяемое для расчетов с потребителями.
35. Современное холодильное торговое оборудование.
36. Автоматизированные системы, применяемые на предприятиях общественного питания.

ПК 2: способен разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью продукции

1. Изменения в законодательстве, регулирующем деятельность предприятий общественного питания.
2. Направления развития технического регулирования.
3. Показатели безопасности кулинарной продукции.
4. Классификация и виды опасных факторов, учитываемых при производстве пищевой продукции.
5. Актуализированные нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям общественного питания.
6. Актуализированные нормативные документы, устанавливающие требования к продукции предприятий общественного питания.
7. Современные подходы к организации производственного контроля и контроля качества продукции на предприятиях питания.
8. Актуальность внедрения систем менеджмента качества и безопасности.
9. Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к безопасности процессов производства.
10. Характеристика актуализированной нормативной базы на систему ХАССП.
11. Характеристика актуализированной нормативной базы на систему менеджмента качества по ИСО 9000.
12. Понятие и критических контрольных точках.
13. Принципы НАССР (ХАССП).
14. Порядок внедрения НАССР (ХАССП).

15. Предупреждающие действия и корректирующие мероприятия по управлению безопасностью пищевой продукции.
16. Система менеджмента безопасности пищевой продукции по ИСО 22000 .
17. Особенности применения требования ГОСТР ИСО 22000 на предприятиях питания.

9. Составители программы

Понамарева В.Е., к.т.н., доцент, зав. кафедрой технологии общественного питания и товароведения БУКЭП _____

Догаева Л.А., доцент кафедры технологии общественного питания и товароведения БУКЭП _____

Согласовано:
Белецкая Н.М.,
руководитель центра дополнительного образования, профессор _____

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом университета
«_____»_____ 2024 г.

Председатель Ученого совета университета, профессор

_____ Е.В. Исаенко

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы повышения квалификации
«Инновации в общественном питании»

Категория слушателей – преподаватели вузов, имеющие высшее образование (уровень бакалавриата, уровень специалитета, уровень магистратуры, уровень подготовки кадров высшей квалификации)
Срок обучения – 72 часа.
Форма обучения – очно-заочная.

№ п/п	Наименование дисциплин	Всего час	в том числе			Форма контроля*
			лекций	Практические, лабораторные занятия	самост. работа	
1	Инновации в технологии продукции общественного питания	18	4	12	2	-
2.	Совершенствование организации производства и обслуживания на предприятиях питания	18	6	8	4	-
3.	Инновации в техническом оснащении предприятий питания	16	4	4	8	-
4.	Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на предприятиях питания	18	6	4	8	-
5	Итоговая аттестация	2	-	1	1	зачет
6	Всего	72	20	29	23	-

*текущий контроль и промежуточная аттестация не предусмотрены

Понамарева В.Е., к.т.н., доцент, зав. кафедрой технологии общественного питания и товароведения БУКЭП _____

.

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом университета
«_____»_____ 2024 г.

Председатель Ученого совета университета,
профессор

_____ Е.В. Исаенко

Календарный учебный график
программы повышения квалификации
«Инновации в общественном питании»

Условные обозначения:

Теоретическое обучение	час
Итоговая аттестация :зачет	ИА

Форма обучения	Дни недели/ауд.час																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Очная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Очно-заочная	4	4	4	4	4	-	-	4	4	4	4	4	-	-	4	4	ИА	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Заочная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Понамарева В.Е., к.т.н., доцент, зав. кафедрой технологии
общественного питания и товароведения БУКЭП _____