**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

*в форме стажировки*

## «Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях»

*(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»;
- Приказа Минобрнауки России от 01.07.2013 N 499"Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам"(с дополнениями и изменениями).
- Профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н);

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

## 1.ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

***Целью реализации программы является:*** совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в области организации приготовления и технологии продукции общественного, контроля ее качества и организации обслуживания потребителей на предприятиях питания:

ПК-1- способен планировать и организовывать процессы приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов;

ПК-2- способен применять инновационные методы контроля качества продукции общественного питания;

ПК-3- способен совершенствовать процесс обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания и организация контроля за выполнением стандартов обслуживания.

Повышение квалификации по данной программе проводится в форме стажировки на предприятии общественного питания с частичным отрывом от работы (очно-заочная форма обучения).

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

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

***Слушатель должен знать:***

- отраслевые особенности общественного питания, нормативно-техническую документацию;
- особенности деятельности предприятия общественного питания, классификацию, характеристику типов, нормативную базу деятельности, состав функциональных групп помещений;
- организацию снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания;
- структуру производства, производственный и технологический процессы, оперативное планирование работы производства;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- технологическую документацию предприятий общественного питания;
- организацию процессов производства продукции и работы основных производственных цехов, вспомогательные производственные помещения;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря;
- организацию внутреннего контроля за технологическим процессом и качеством готовой продукции;
- организацию процесса обслуживания на предприятии общественного питания.

***Слушатель должен уметь:***

- осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- оценивать качество продуктов, готовых полуфабрикатов, кулинарной продукции предприятия общественного питания различными методами;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции и сложных блюд;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- оформлять технологическую документацию структурного подразделения.

***Слушатель должен иметь навыки и (или) опыт деятельности***:

- планирования и организации процесса приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов;
- организации технологического процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции различными методами;
- организации процесса обслуживания с помощью современных методов;
- организации контроля за соблюдением стандартов облуживания.

**3.УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы повышения квалификации

***«Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях»***

***Категория слушателей*** – преподаватели образовательных организаций с высшим образованием (уровень бакалавриата, уровень специалитета, уровень магистратуры).
***Срок обучения*** – 72 часа
***Форма обучения*** – стажировка, очно-заочная

| № п/п | Наименование дисциплин | Всего час | в том числе | | | Форма контроля * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Лекций | практич. занятия | самост. работа | |
| 1 | Характеристика предприятия общественного питания | 4 | - | 4 | - | - |
| 2 | Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания | 8 | - | 8 | - | - |
| 3 | Характеристика материально-технической базы предприятия общественного питания | 4 | - | 4 | - | - |
| 4 | Ассортиментная политика на предприятии. Оперативное планирование производства | 8 | - | 8 | - | - |
| 5 | Технология приготовления блюд | 34 | - | 34 | - | - |
| 6 | Контроль качества выпускаемой продукции | 6 | - | 6 | - | - |
| 7 | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания | 6 | - | 6 | - | - |
| 8 | Итоговая аттестация | 2 | - | 1 | 1 | зачет |
| 9 | Всего | 72 | - | 71 | 1 | - |

* *Текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплинам не предусмотрены*

## 4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы повышения квалификации

***«Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях»***

Условные обозначения:

| | |
|---|---|
| Стажировка | час |
| Итоговая аттестация: | ИА |

| Форма обучения | Дни недели / час | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 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 | 4 | 4 | 4 | - | - | 4 | 4 | 2 | ИА | - | - | - | - | - |
| Заочная | - | - | - | - | - | - | - | - | -- | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

## 5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

*программы повышения квалификации*

***«Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях»)***

### 5.1 Рабочая программа по дисциплине «Характеристика предприятия общественного питания»

5.1.1. Учебно-тематический план дисциплины «Характеристика предприятия общественного питания»

| № п/п | Наименование тем дисциплины | Всего час | в том числе | | | Форма контроля * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Лекции | Практич. занятия | Сам. работа | |
| **1** | **Характеристика предприятия общественного питания** | **4** | **-** | **4** | **-** | **-** |
| 1.1 | Организационная структура предприятия. Характеристика типа предприятия общественного питания | 2 | - | 2 | - | - |
| 1.2 | Нормативно-правовая база деятельности предприятия | 2 | - | 2 | - | - |

*Текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрена

5.1.2 Матрица формирования профессиональных компетенций по дисциплине «Характеристика предприятия общественного питания»

| № п/п | Наименование тем дисциплины | Всего часов | Профессиональные компетенции (+,) | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 |
| 1.1 | Организационная структура предприятия. Характеристика типа предприятия общественного питания | 2 | + | + | + |
| 1.2 | Нормативно-правовая база деятельности предприятия | 2 | + | + | + |

5.1.3 Содержание дисциплины «Характеристика предприятия общественного питания» (4 часа)

Перечень практических занятий

| Номер темы | Наименование практического занятия |
|---|---|
| 1.1 | **Организационная структура предприятия. Характеристика типа предприятия общественного питания (2 часа)** Современное состояние и основные направления развития общественного питания. Организационная структура и классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика услуг общественного питания. Современный подход к деятельности предприятий общественного питания. Государственное регулирование общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в России. Техническая и технологическая нормативная документация, используемая в общественном питании. Государственный контроль в сфере потребительского рынка. |
| 1.2. | Нормативно-правовая база деятельности предприятия (2 часа) Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий общественного питания. Федеральные законы, региональные законы, государственные стандарты, отраслевые стандарты |

5.1.4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

**«Характеристика предприятия общественного питания»**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. Пособие / Е.Б. Мрыхина. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015. – 176 с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум - Магистр М., 2015. - 558 с.
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 380 с.
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т.Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230055&sr=1
5. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- М. : Дашков и К, 2016 - 248с.
6. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко - : Троицкий мост СПб., 2012. - 205 с.
7. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: уче. Пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с.
8. ГОСТ 30602 Общественное питание. Термины и определения
9. ГОСТ Р 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

## 5.2 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
## По дисциплине «Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания»

5.2.1. Учебно-тематический план дисциплины

**«Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания»**

| № п/п | Наименование тем дисциплины | Всего час | в том числе | | | Форма контроля * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Лекции | Практич. занятия | Сам. работа | |
| **2** | **Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания** | **8** | **-** | **8** | **-** | **-** |
| 2.1 | Источники снабжения и поставщики продуктов, сырья на предприятие общественного питания | 2 | - | 2 | - | - |
| 2.2 | Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов | 2 | - | 2 | - | - |
| 2.3 | Приемка, хранение и отпуск продуктов | 2 | - | 2 | - | - |
| 2.4 | Техническая оснащенность складского хозяйства | 2 | - | 2 | - | - |

**Текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрена*

5.2.2 Матрица формирования профессиональных компетенций по дисциплине «Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания»

| № п/п | Наименование тем дисциплины | Всего часов | Профессиональные компетенции (+,) | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 |
| 2.1 | Источники снабжения и поставщики продуктов, сырья на предприятие общественного питания | 2 | + | | |
| 2.2 | Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов | 2 | + | | |
| 2.3 | Приемка, хранение и отпуск продуктов | 2 | + | | |
| 2.4 | Техническая оснащенность складского хозяйства | 2 | + | | |

5.2.3 Содержание дисциплины «Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания» (8 часов)

Перечень практических занятий

| Номер темы | Наименование практического занятия |
|---|---|
| 2.1 | **Источники снабжения и поставщики продуктов, сырья на предприятие общественного питания (2 часа)** Виды, источники и формы снабжения. Организация продовольственного снабжения. Организация материально-технического снабжения. Топливно-энергетическое снабжение. |
| 2.2 | **Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов (2 часа)** Организация договорных отношений с поставщиками, порядок заключения договоров. Организация продовольственного снабжения. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания. Поиск информации и составление заявок на снабжение производства, поиск новых каналов поставки для обеспечения работы предприятия |
| 2.3 | **Приемка, хранение и отпуск продуктов (2 часа)** Приемка, хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства. Приемка и порядок вскрытия тары.. Складской технологический процесс. Особенности учета сырья (продуктов) и товаров кладовых |
| 2.4 | **Техническая оснащенность складского хозяйства (2 часа)** Техническая оснащенность складского хозяйства. Организация эксплуатации зданий и сооружений. Функционирование энергетического хозяйства. Организация метрологического контроля Транспортные средства предприятия, порядок учета и организации их работы. |

5.2.4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины «Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания»

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. Пособие / Е.Б. Мрыхина. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015. – 176 с.

2.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум - Магистр М., 2015. - 558 с.

3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 380 с.

4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230055&sr=1

5. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- М. : Дашков и К, 2016 - 248с.
6. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко - : Троицкий мост СПб., 2012. - 205 с.
7. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: уче. Пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: мгистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
9. ГОСТ Р 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
12. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемиологических профилактических мероприятий».

## 5.3 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
## по дисциплине «Характеристика материально-технической базы предприятия общественного питания»

5.3.1. Учебно-тематический план дисциплины
«Характеристика материально-технической базы
предприятия общественного питания»

| № п/п | Наименование тем дисциплины | Всего час | в том числе | | | Форма контроля * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Лекции | Практич. занятия | Сам. работа | |
| **3** | **Характеристика материально-технической базы предприятия общественного питания** | **4** | **-** | **4** | - | - |
| 3.1 | Производственная структура и ее характеристика | 2 | - | 2 | - | - |
| 3.2 | Технологическое оборудование | 2 | - | 2 | - | - |

*Текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрена

5.3.2 Матрица формирования профессиональных компетенций по дисциплине
**«Характеристика материально-технической базы предприятия общественного питания»**

| № п/п | Наименование тем дисциплины | Всего часов | Профессиональные компетенции (+,) | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 |
| 3.1 | Производственная структура и ее характеристика | 2 | + | | + |
| 3.2 | Технологическое оборудование | 2 | + | | + |

5.3.3 Содержание дисциплины
«Характеристика материально-технической базы предприятия общественного питания»
(4 часа)

**Перечень практических занятий**

| Номер темы | Наименование практического занятия |
|---|---|
| 3.1 | **Производственная структура и ее характеристика (2 часа)** Принципы организации производства на предприятиях общественного питания. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Структура производства предприятий общественного питания.. Состав и характеристика производственных помещений предприятий питания. |
| 3.2 | **Технологическое оборудование (2 часа)** Роль и место материально-технической базы в организации деятельности предприятий общественного питания. Материально-техническое оснащение предприятий общественного питания. Технологическое, холодильное, торговое оборудование и оборудование для перемещения грузов. Нестандартное оборудование. Планирование обеспечение производства посредством современных программ |

5.3.4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины
«Характеристика материально-технической базы предприятия общественного питания»


1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ Р 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
3. Оборудование предприятий общественного питания.Тепловое оборудование : учеб. / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян ; ред. М. П. Могильный- М. : ДеЛи плюс, 2016 - 262с.
4. М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В.П. Кирпичников .Оборудование предприятий общественного питания. : учеб. для вузов - М.: Академия, 2013., - 416 с.
5. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учеб. для СПО и высш. образования / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов 2-е изд., перераб. и доп.- М. : Форум, 2015 - 480с.
6. Оборудование предприятий общественного питания: механическое оборудование: учеб.-практ. пособие для студентов направления подгот. "Технология продукции и организация общественного питания" / Н. А. Ковальченко-Белгород : Изд-во БУКЭП, 2014 - 127 с.
7. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Б. Мрыхина. - М. : Форум-Инфра-М, 2015. - 176 с.
8. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учеб. для СПО и высш. образования / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов 2-е изд., перераб. и доп.- М. : Форум, 2015 - 480с.
9. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Б. Мрыхина- М. : Форум-Инфра-М, 2015 - 176с.
10. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. N 1515

## 5.4 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
## по дисциплине «Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства»

5.4.1. Учебно-тематический план дисциплины
«Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства»

| № п/п | Наименование тем дисциплины | Всего час | в том числе | | | Форма контроля * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Лекции | Практич. занятия | Сам. работа | |
| **4** | **Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства** | **8** | **-** | **8** | **-** | **-** |
| 4.1 | Ассортимент выпускаемой продукции | 2 | - | 2 | - | - |
| 4.2 | Производственная программа предприятия | 2 | - | 2 | - | - |
| 4.3 | Технологическая документация предприятия | 4 | - | 4 | - | - |

*Текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрена

5.4.2 Матрица формирования профессиональных компетенций по дисциплине «Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства»

| № п/п | Наименование тем дисциплины | Всего часов | Профессиональные компетенции (+,) | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 |
| 4.1 | Ассортимент выпускаемой продукции | 2 | + | | + |
| 4.2 | Производственная программа предприятия | 2 | + | | + |
| 4.3 | Технологическая документация предприятия | 4 | + | | + |

5.4.3 Содержание дисциплины
«Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства» (8 часов)

**Перечень практических занятий**

| Номер темы | Наименование практического занятия |
|---|---|
| 4.1 | **Ассортимент выпускаемой продукции (2 часа)**<br>Классификация и ассортимент выпускаемой продукции. Основные понятия, определяющие технологический цикл производства продукции общественного питания. Технологические принципы производства кулинарной продукции . Тенденции расширения ассортимента продукции |
| 4.2 | **Производственная программа предприятия (2 часа)**<br>Принципы составления производственной программы предприятия. Составление производственной программы заготовочных и доготовочных цехов. Внедрение современных птехнологий и программ в процесс. |
| 4.3 | **Технологическая документация предприятия (4 часа)**<br>Государственное регулирование и контроль в сфере общественного питания. Техническое регулирование, метрология и подтверждение соответствия в общественном питании. |

5.4.4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины
«Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства»

1. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. А. Доценко. - 4-е изд., стер. - СПб. : Гиорд, 2013. - 832 с.

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум - Магистр М., 2015. - 558 с.

3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 380 с.

4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т.Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230055&sr=1

5. 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.

6. Технология разработки стандартов и нормативных документов : учебное пособие / В.В. Колтунов, И.А. Кузнецова, Ю.П. Попов. — Москва : КноРус, 2013. — 207с. https://www.book.ru/book/917678

7. Могильный, М. П. Справочник работника общественного питания [Текст] / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, А. М. Могильный. - 2-е изд. Испр., перераб. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 656 с.

8. Могильный, М. П. Организация питания в образовательных учреждениях (характеристика, рекомендации, перспективы) [Текст] : [науч.-практ. рек.] / М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 384 с.

9. Могильный , М. П. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. пособие / М. П. Могильный , Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 431 с.

10. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. N 1515

11. ГОСТ 31985-2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения"( в актуальной редакции)

12. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования"

13. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования"

14. ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу"

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

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

## 5.5 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
## по дисциплине «Технология приготовления блюд»

5.5.1. Учебно-тематический план дисциплины
**«Технология приготовления блюд»**

| № п/п | Наименование тем дисциплины | Всего час | в том числе | | | Форма контроля * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Лекции | Практич. занятия | Сам. работа | |
| **5** | **Технология приготовления блюд** | **34** | **-** | **34** | **-** | **-** |
| 5.1 | Составление рецептуры | 4 | - | 4 | - | - |
| 5.2 | Технология приготовления блюд разной степени сложности | 30 | - | 30 | - | - |

*Текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрена

5.5.2 Матрица формирования профессиональных компетенций по дисциплине
**«Технология приготовления блюд»**

| № п/п | Наименование тем дисциплины | Всего часов | Профессиональные компетенции (+,) | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 |
| 5.1 | Составление рецептуры | 4 | + | + | |
| 5.2 | Технология приготовления блюд разной степени сложности | 30 | + | + | |

5.5.3 Содержание дисциплины
**«Технология приготовления блюд» (34 часа)**

**Перечень практических занятий**

| Номер темы | Наименование практического занятия |
|---|---|
| 5.1 | **Составление рецептуры (4 часа)**<br>Расчет рецептур блюд различной степени сложности. Составление нормативно-технической документации на производстве. Контроль соблюдения рецептуры на производстве |
| 5.2 | **Технология приготовления блюд разной степени сложности (30 часов)**<br>Технология приготовления полуфабрикатов различной степени сложности. Технология приготовления супов. Технология приготовления соусов. Кулинарная продукция из овощей и грибов. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Кулинарная продукция из рыбы и нерыбных морепродуктов. Кулинарная продукция из мяса и мясопродуктов. Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология напитков. Технология мучных кулинарных изделий. Разработка исследовательских проектов по совершенствованию рецептур и технологии приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов |

5.5.4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины
**«Технология приготовления блюд»**

1. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие / М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 431 с.

2. Технология продукции общественного питания : учеб. для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; ред. А. Т. Васюкова - М. : Дашков и К, 2016 - 496с.

3. Технология продукции общественного питания : учеб. для бакалавров / ред. А. С. Ратушный- М. : Дашков и К, 2016 - 336с.

4. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1016432

5. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461

6. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой ; Ассоциация кулинаров России ГО ВПО , Московский гос. ун-т пищевых производств , АНО ВПО ЦС РФ "Российский ун-т кооп." ; Ассоциация кулинаров России ГО ВПО,

Московский гос. ун-т пищевых производств, АНО ВПО ЦС РФ "Российский ун-т кооп."2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 816 с.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях : сб. технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна - : ДеЛи принт М., 2012. - 584 с.

8. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для вузов / под ред. Л.П. Липатовой - : Форум М., 2012. - 383 с.

9. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М. : Логос, 2014. - 152 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book&id=438480

10. 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

11. Технология продуктов питания для детей : лабораторный практикум / Х. Дусаева ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский Государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2013. - 117 с. https://biblioclub.ru/index.php? page=book_red&id=259173&sr=1

12. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учеб. для СПО / И. П. Самородова 2-е изд., стер.- М. : Академия, 2015 - 192с.

13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учеб. для СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова 3- е изд., стер.-

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

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

16. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

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

18. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

## 5.6 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
## По дисциплине «Контроль качества выпускаемой продукции»

5.6.1. Учебно-тематический план дисциплины
**«Контроль качества выпускаемой продукции»**

| № п/п | Наименование тем дисциплины | Всего час | в том числе | | | Форма контроля * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Лекции | Практич. занятия | Сам. работа | |
| **6** | **Контроль качества выпускаемой продукции** | **6** | - | **6** | **-** | **-** |
| 6.1 | Организация государственного контроля на предприятии общественного питания | 2 | - | 2 | - | - |
| 6.2 | Организация внутреннего контроля за технологическим процессом и качеством готовой продукции | 4 | - | 4 | - | - |

**Текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрена*

5.6.2 Матрица формирования профессиональных компетенций по дисциплине
**«Контроль качества выпускаемой продукции блюд»**

| № п/п | Наименование тем дисциплины | Всего часов | Профессиональные компетенции (+,) | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 |
| 6.1 | Организация государственного контроля на предприятии общественного питания | 2 | + | + | |
| 6.2 | Организация внутреннего контроля за технологическим процессом и качеством готовой продукции | 4 | + | + | |

5.6.3 Содержание дисциплины
**«Контроль качества выпускаемой продукции» (6 часов)**

**Перечень практических занятий**

| Номер темы | Наименование практического занятия |
|---|---|
| 6.1 | **Организация государственного контроля на предприятии общественного питания (2 часа)**<br>Характеристика нормативных документов, обеспечивающих государственный контроль на предприятиях общественного питания. Характеристика технических документов. Характеристика национальных стандартов. Национальные стандарты в общественном питании. |
| 6.2 | **Организация внутреннего контроля за технологическим процессом и качеством готовой продукции (4 часа)**<br>Общие требования. Контроль качества продукции. Лабораторный контроль. Роль производственной лаборатории в обеспечении качества продукции. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Контроль качества сырья для приготовления полуфабрикатов. Систематизация и сбор и анализ информации о современных методах контроля качества готовой продукции на предприятиях общественного питания |

5.6.4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины
**«Контроль качества выпускаемой продукции»**

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон РФ от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (действующая редакция)
2. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М. : Логос, 2014. - 152 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book&id=438480
3. Технология продукции общественного питания : учеб. и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова;Российский экономический ун-т им. Г.В. Плеханова- М. : Юрайт, 2016 - 415с.
4. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для вузов / под ред. Л.П. Липатовой - : Форум М., 2012. - 383 с.
5. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для вузов /Дунец Е.Г., Тимова М.Ю., Куликов И.А.. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 192 с
6. Санитария и гигиена питания. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарное законодательство Российской Федерации [Текст] : учеб.-метод. пособие по проведению лекций, семинарских и практических занятий / П. Н. Безбородов. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2016. - 63 с
7. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко. -Новосибирск : НГТУ, 2012. - Ч. 1. - 183 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=228765&sr=1
8. 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.
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
10. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

## 5.7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
## по дисциплине «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

### 5.7.1. Учебно-тематический план дисциплины
### «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

| № п/п | Наименование тем дисциплины | Всего час | в том числе | | | Форма контроля * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Лекции | Практич. занятия | Сам. работа | |
| **7** | **Организация обслуживания на предприятиях общественного питания** | **6** | **-** | **6** | **-** | **-** |
| 7.1 | Состав помещений для потребителей, их размещение и оснащение | 2 | - | 2 | - | - |
| 7.2 | Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие | 2 | - | 2 | - | - |
| 7.3 | Правила подачи отдельных блюд посетителям предприятия | 2 | - | 2 | - | - |

**текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрена*

### 5.7.2 Матрица формирования профессиональных компетенций по дисциплине
### «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

| № п/п | Наименование тем дисциплины | Всего часов | Профессиональные компетенции (+,) | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 |
| 7.1 | Состав помещений для потребителей, их размещение и оснащение | 2 | | | + |
| 7.2 | Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие | 2 | | | + |
| 7.3 | Правила подачи отдельных блюд посетителям предприятия | 2 | | | + |

### 5.7.3 Содержание дисциплины
### «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» (6 часов)

**Перечень практических занятий**

| Номер темы | Наименование практического занятия |
|---|---|
| 7.1 | **Состав помещений для потребителей, их размещение и оснащение (2 часа)** Помещения для обслуживания посетителей. Оснащение торгового зала, барной стойки, вестибюля и гардеробов. Линии для раздачи пищи и комплексных обедов. Организация работы экспедиции. |
| 7.2 | **Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие (2 часа)** Организация обслуживания потребителей с учетом требований действующей нормативной документации. Организация процесса расчета с потребителями, уборки и сервировки столов. Организация работы раздаточных, организация рабочих мест поваров-раздатчиков, кассиров. |

| | |
|---|---|
| 7.3 | **Правила подачи отдельных блюд посетителям предприятия (2 часа)**<br>Правила подачи кулинарной продукции различной сложности. Правила подачи холодных блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд и десертов в современном исполнении. Современные формы подачи банкетных блюд. Разработка исследовательских проектов по улучшению и внедрению инновационных способов подачи блюд и кулинарных изделий. |

5.7.4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины
**«Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»**


1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. Пособие / Е.Б. Мрыхина. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015. – 176 с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум - Магистр М., 2015. - 558 с.
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 380 с.
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т.Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230055&sr=1
5. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- М. : Дашков и К, 2016 - 248с.
6. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко - : Троицкий мост СПб., 2012. - 205 с.
7. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: уче. Пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: мгистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с.
8. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
9. ГОСТ Р 30389 – 2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
10. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
11. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. N 1515


## 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 в качестве руководителя от университета к учебному процессу привлекаются высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав университета, филиалов университета.

В качестве руководителя от предприятия рекомендуется привлечение высококвалифицированных практических работников предприятия по профилю программы.

**Образовательные технологии**

В соответствии с целью данной программы учебные занятия проводятся в форме практических занятий.

Практические занятия проводятся с использованием активных образовательных технологий, таких как практико-научный поисковый путь обобщения информации, исследовательские проекты, участие в мастер-классах по приготовлению блюд различной

сложности, изучение инновационных технологий приготовления блюд, и др. Выполнение индивидуальных заданий может быть направлено на разработку новых технологий и внедрение их в производство.

### 6.2.Материально-технические условия реализации программы

| Перечень предприятий общественного питания | Вид занятий | Наименование оборудования, программного обеспечения |
|---|---|---|
| Рестораны, кафе и столовые с полным циклом производства, цеховой структурой производства | Практические занятия | Рабочее место для обучающихся : столы, стулья. Компьютеры, программное обеспечение Word, Excel. Современное технологическое оборудование предприятий общественного питания, автоматизированные системы учета и управления R-Keeper |

## 7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Итоги стажировки подводятся как в самой организации, так и в университете. Основным отчётным документом для подведения итогов стажировки является дневник стажировки.

В дневнике слушатель ведёт учёт выполнения работы в соответствии с утвержденной индивидуальной программой, приводит краткий отчет о деятельности предприятия (организации) по изучаемым вопросам, свои рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия (организации).

Отчет слушателя из числа преподавателей университета (филиала) обязательно должен содержать предложения по внедрению полученных в процессе стажировки материалов в учебный процесс и публикации учебного или учебно-методического пособия по дисциплинам кафедры.

В конце стажировки руководителем от организации даётся отзыв (заключение) о ее прохождении слушателем. Соответствующая запись производится в дневнике и заверяется печатью организации.

Руководитель стажировки от университета (филиала) делает в дневнике заключение о работе слушателя и выполнении им программы стажировки. Отчет о стажировке слушателя из числа преподавателей университета (филиала) заслушивается на заседании кафедры.

При реализации программы повышения квалификации в форме стажировки итоговая аттестация проводится в форме зачета, который принимается комиссией из числа ведущих преподавателей кафедры. Состав комиссии по проведению итоговой аттестации слушателя, прошедшего стажировку, утверждается приказом ректора.

Оценочные материалы к зачету приведены в п.8.

## 8. Оценочные материалы

Перечень вопросов для подготовки к итоговой аттестации
по программе повышения квалификации

***ПК-1- способен планировать и организовывать процессы приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов***

1. Современные технологии в приготовлении полуфабрикатов и кулинарной продукции

2. Совершенствование технологического процесса приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции.
3. Современные технологии в приготовлении холодных блюд и закусок
4. Современные технологии в приготовлении супов
5. Современные технологии в приготовлении вторых горячих блюд
6. Современные технологии в приготовлении холодных и горячих сладких блюд
7. Современные технологии в приготовлении холодных и горячих напитков
8. Совершенствование продовольственного снабжения предприятий питания.
9. Совершенствование материально-технического снабжения предприятий питания.
10. Материально-техническая база предприятий общественного питания.
11. Современные технологии в складском технологическом процессе. Оптимизация оснащения складского хозяйства
12. Совершенствование учета сырья (продуктов) и товаров в кладовых предприятий общественного питания с использованием автоматизированных систем учета.
13. Особенности складского хозяйства предприятий питания на современном этапе развития
14. Производственная структура и ее характеристика.
15. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.

***ПК-2 способен применять инновационные методы контроля качества продукции общественного питания***

16. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.
17. Нормативная, техническая и технологическая документация в общественном питании
18. Оценка качества продукции общественного питания
19. Идентификация пищевых продуктов и продукции общественного питания
20. Лабораторные исследования продукции общественного питания
21. Методы оценки качества продукции общественного питания и отдельных её показателей.
22. Органы, осуществляющие санитарно-эпидемиологический и технохимический контроль на предприятиях общественного питания, периодичность проведения контроля.
23. Оформление документации и отражение результатов контроля: журналы регистрации проб, рабочие журналы, протоколы испытаний.
24. Система оценки качества продукции в баллах.
25. Характеристика основных физико-химические показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции.
26. Методология проведения испытаний продукции общественного питания.
27. Ускоренные методы испытаний продукции общественного питания.
28. Оценка качества готовых первых блюд.
29. Оценка качества холодных закусок.
30. Оценка качества вторых блюд из мяса, птицы, рыбы.

***ПК-3 способен совершенствовать процесс обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания и организация контроля за выполнением стандартов обслуживания***

31. Современные способы подачи блюд различных групп.
32. Продвижение услуг питания на рынке
33. Совершенствование технологического процесса обслуживания посетителей
34. Информационное обеспечение процесса обслуживания предприятий питания

35. Современные формы и правила расчета с посетителями. Прогрессивные технологии обслуживания.
36. Системы учета и контроля посетителей.
37. Автоматизированные системы управления в процессе обслуживания на предприятиях питания
38. Современные способы подачи холодных блюд и закусок
39. Современные способы подачи супов и вторых горячих блюд
40. Современные способы подачи холодных и горячих десертов и напитков

## 9. Составители программы

Доцент кафедры технологии
общественного питания и товароведения Л.А. Догаева

Зав. кафедрой технологии
общественного питания и товароведения,
доцент В.Е. Понамарева

*Согласовано*
Руководитель центра дополнительного
образования, профессор Н.М. Белецкая

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом университета
«20» декабря 2023 г.

Председатель Ученого совета
университета, профессор

_____Е.В. Исаенко

**Учебный план**
программы повышения квалификации
***«Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях»***

***Категория слушателей*** – преподаватели образовательных организаций с высшим образованием (уровень бакалавриата, уровень специалитета, уровень магистратуры).
***Срок обучения*** – 72 часа
***Форма обучения*** – стажировка, очно-заочная

| № п/п | Наименование дисциплин | Всего час | в том числе | | | Форма контроля * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Лекций | практич. занятия | самост. работа | |
| 1 | Характеристика предприятия общественного питания | 4 | - | 4 | - | - |
| 2 | Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания | 8 | - | 8 | - | - |
| 3 | Характеристика материально-технической базы предприятия общественного питания | 4 | - | 4 | - | - |
| 4 | Ассортиментная политика на предприятии. Оперативное планирование производства | 8 | - | 8 | - | - |
| 5 | Технология приготовления блюд | 34 | - | 34 | - | - |
| 6 | Контроль качества выпускаемой продукции | 6 | - | 6 | - | - |
| 7 | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания | 6 | - | 6 | - | - |
| 8 | Итоговая аттестация | 2 | - | 1 | 1 | зачет |
| 9 | Всего | 72 | - | 71 | 1 | - |

* *Текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплинам не предусмотрены*

Зав. кафедрой технологии
общественного питания и товароведения
БУКЭП, доцент В.Е. Понамарева

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом университета
«20» декабря 2023 г.

Председатель Ученого совета
университета, профессор

_____Е.В. Исаенко

**Календарный учебный график**
программы повышения квалификации
***«Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях»***

Условные обозначения:

| | |
|---|---|
| Стажировка | час |
| Итоговая аттестация: | ИА |

| Форма обучения | Дни недели / час | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 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 | 4 | 4 | 4 | - | - | 4 | 4 | 2 | ИА | - | - | - | - | - |
| Заочная | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

Зав. кафедрой технологии общественного питания
и товароведения БУКЭП, доцент В.Е. Понамарева