

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

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом университета

« 20 » декабря 2017 г.

Председатель Ученого совета
университета, профессор



В.И. Теплов

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА -
ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
в форме стажировки**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ»
(72 часа)**

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»,

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 384 (рег.№33234 от 22.07.2014 г.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»;

-Приказа Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 г. №1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования».

2. Дополнительная профессиональная программа – программа повышения квалификации реализуется в рамках укрупненной группы специальностей и направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

3. Требования к уровню образования слушателей – **высшее образование**

2. 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 для эффективного использования полученных актуализированных знаний, умений и навыков в педагогической деятельности по профилю читаемых дисциплин:

- изучения передового опыта предприятий общественного питания в области
 - организовывать процесс приготовления и осуществлять приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК-1);
 - организовывать процесс приготовления и осуществлять приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции (ПК-2)
 - организовывать процесс приготовления и осуществлять приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК-3);
 - организовывать процесс приготовления и осуществлять приготовление сложных холодных и горячих десертов (ПК-4);
 - осуществлять контроль качества продукции общественного питания (ПК-5);
 - организовывать процесс обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания (ПК-6).

Повышение квалификации по данной программе проводится в форме стажировки на конкретном предприятии общественного питания с отрывом или с частичным отрывом от работы.

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:

- разработки ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и блюд;
- 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.

3. Учебный план

программы повышения квалификации

«Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях»

Категория слушателей – преподаватели вузов, имеющие высшее образование

Срок обучения – 72 часа

Форма обучения – стажировка, очная, очно-заочная

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего час	в том числе			Форма контроля (промежуточная, итоговая аттестация)
			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	-	-	2	зачет
9	Всего	72	-	70	2	-

5. Рабочая программа
5.1. Учебно-тематический план
 программы повышения квалификации

«Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях»

№ п/п	Наименование темы	Всего час	в том числе			Форма контроля
			Лекции	Практич. занятия	Сам. работа	
1	<i>Характеристика предприятия общественного питания</i>	4	-	4	-	-
1.1	Организационная структура предприятия. Характеристика типа предприятия общественного питания	2	-	2	-	-
1.2	Нормативно-правовая база деятельности предприятия	2	-	2	-	-
2	<i>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</i>	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	-	-
3	<i>Характеристика материально-технической базы предприятия общественного питания</i>	4	-	4	-	-
3.1	Производственная структура и ее характеристика	2	-	2	-	-
3.2	Технологическое оборудование	2	-	2	-	-
4	<i>Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства</i>	8	-	8	-	-
4.1	Ассортимент выпускаемой продукции	2	-	2	-	-
4.2	Производственная программа предприятия	2	-	2	-	-
4.3	Технологическая документация предприятия	4	-	4	-	-
5	<i>Технология приготовления блюд</i>	34	-	34	-	-
5.1	Составление рецептуры	4	-	4	-	-
5.2	Технология приготовления блюд разной степени сложности	30	-	30	-	-
6	<i>Контроль качества выпускаемой продукции</i>	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	-	-
7	<i>Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</i>	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	-	-
8	<i>Итоговая аттестация</i>	2	-		2	зачет
9	<i>Всего</i>	72	-	70	2	

5.2. Матрица формирования профессиональных компетенций
в программе повышения квалификации
«Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях»

№ п/п	Наименование дисциплины(модуля), раздела	Количество часов	Профессиональные компетенции (+)					
			ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6
1	Характеристика предприятия общественного питания	4	+	+	+	+	+	+
2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	8	+	+	+	+	+	
3	Характеристика материально-технической базы предприятия общественного питания	4	+	+	+	+		+
4	Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства	8	+	+	+	+		+
5	Технология приготовления блюд	34	+	+	+	+	+	
6	Контроль качества выпускаемой продукции	6	+	+	+	+	+	
7	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	6				+		+
8	Итоговая аттестация	2	+	+	+	+	+	+
9	Всего	72	x	x	x	x	x	x

5.3. Учебная программа
повышения квалификации
«Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях»

При прохождении стажировки на предприятии общественного питания с учетом специфики деятельности этого предприятия (организации) в индивидуальной программе стажировки каждому стажеру вопросы, подлежащие изучению, конкретизируются, в соответствии с рекомендованной учебной программой повышения квалификации.

Раздел 1. Характеристика предприятия общественного питания (4 часов)

Перечень практических занятий.

Номер темы	Наименование практического занятия	Кол-во час
1.1	Организационная структура предприятия. Характеристика типа предприятия общественного питания	2
1.2.	Нормативно-правовая база деятельности предприятия	2

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания (8 часов)

Перечень практических занятий.

Номер темы	Наименование практического занятия	Кол-во час
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

Раздел 3. Характеристика материально-технической базы предприятия общественного питания (4 часа)

Перечень практических занятий.

Номер темы	Наименование практического занятия	Кол-во час
3.1.	Производственная структура и ее характеристика	2
3.2.	Технологическое оборудование	2

Раздел 4. Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства (8 часов)

Перечень практических занятий.

Номер темы	Наименование практического занятия	Кол-во час
4.1.	Ассортимент выпускаемой продукции	2
4.2.	Производственная программа предприятия	2
4.3.	Технологическая документация предприятия	2

Раздел 5. Технология приготовления блюд (34 часа)

Перечень практических занятий.

Номер темы	Наименование практического занятия	Кол-во час
5.1	Составление рецептуры (4 часа)	4
5.2	Технология приготовления блюд разной степени сложности (30 часов)	30

Раздел 6. Контроль качества выпускаемой продукции (6 часов)

Перечень практических занятий.

Номер темы	Наименование практического занятия	Кол-во час
6.1	Организация государственного контроля на предприятии общественного питания	2
6.2	Организация внутреннего контроля за технологическим процессом и качеством готовой продукции	4

Раздел 7. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания (6 часов)

Перечень практических занятий.

Номер темы	Наименование практического занятия	Кол-во час
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

5.4. Учебно-методическое обеспечение программы

Нормативная литература

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» (в ред. ФЗ №2 от 09.01.1996 г.; ФЗ-212 от 17.12.1999 г.; ФЗ-196 от 30.12.2005 г.; ФЗ-171 от 21.12.2004 г.).
2. ТР ТС №021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденные решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. №880.
3. О защите прав потребителей: Закон РФ от 07.02.92 г. № 2300-1 (с изменениями на 25.11.06 г.).
4. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ № 389 от 21.05.2005 г.; №276 от 10.05.2007 г.).
5. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (Распоряжение Правительства РФ №1873-р от 25.10.2010 г.).
6. Приказ МЗ Российской Федерации №330 от 05.08.2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ» (с дополнениями и изменениями).
7. Приказ Минздравсоцразвития РФ №593н от 02.08.2010 г. «Об утверждении рекомендации по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания».
8. СанПин 5179-90 «Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку и буфетным отделениям».
9. СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборачиваемости в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
10. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических профилактических мероприятий».
11. МР 2.3.1. 2432-2008. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации.

Основная литература

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Т.К. Апет. – Минск: РИПО, 2016. – 351 с. // ЭБС «Университетская библиотека онлайн». – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>.
2. Башин, Ю.Б. Кейтеринг: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Ю.Б. Башин, Н.В. Телепченкова. – М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 126 с. // ЭБС Znanium.com – Режим доступа: <http://znanium.com>.
3. Белова, Т.А. Технология и организация производства продукции и услуг: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Т.А. Белова, В.Н. Данилин. – М.: КноРус, 2016. – 237 с. // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <https://www.book.ru>.
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. – Москва: Дашков и Ко, 2015. – 416 с. // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>.
5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: [Электронный ресурс] Учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 с. // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа <http://biblioclub.ru>.
6. Гаделева, Х.К. Функциональные продукты питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Х.К. Гаделева, Р.В. Кунакова, Е.В. Аверьянова, Р.А. Зайнуллин, М.Н. Школьникова. – М.: КноРус, 2016. – 303 с. // ЭБС «BOOK.RU» – Режим доступа: <https://www.book.ru>.
7. Мрыхина, Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебник / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-

М, 2017. – 416 с. // ЭБС «znanium.com» – Режим доступа: <http://znanium.com>.

8. Смирнов, В.Г. Стандартизация и качество продукции: [Электронный ресурс] Учебное пособие / В.Г. Смирнов, М.С. Капица, И.Э. Чиркун. – 2-е изд., стер. – Минск: РИПО, 2016. – 303 с. // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа <http://biblioclub.ru>.

9. Цопкало, Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. – Новосибирск: НГТУ, 2016. – 230 с. // ЭБС «znanium.com» – Режим доступа: <http://znanium.com>.

10. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: [Электронный ресурс] Учебник, Ч. 1. Механическое оборудование/ Б.В. Чаблин. – Москва-Берлин: Директ-Медиа, 2016. – 680с. // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа <http://biblioclub.ru>.

Дополнительная литература

1. Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 528 с. // ЭБС «znanium.com» – Режим доступа: <http://znanium.com>.

2. Плотникова, И.В. Технология кондитерских изделий: [Электронный ресурс] Практикум / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. – 600 с. // ЭБС «znanium.com» – Режим доступа: <http://znanium.com>.

Периодические издания и интернет-ресурсы

1. Журнал «Ресторатор»
2. Журнал «Ресторанные ведомости»
3. Журнал «Современный ресторан»
4. <http://www.rosпотреbnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
5. <http://www.eurasiancommission.org/> Официальный сайт Евразийской экономической комиссии;
6. <http://www.frio.ru/> Федерация рестораторов и отельеров;
7. <http://www.guild.breadbusiness.ru/> Некоммерческое партнерство «Российская гильдия пекарей и кондитеров»;
8. <http://www.r-s-p.ru/> Российский союз пекарей.

6. Организационно-педагогические условия реализации программы

6.1.Кадровые условия

Для обеспечения качества обучения слушателей и обеспечения достижения цели программы повышения квалификации к учебному процессу в качестве руководителя привлекается высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав университета, филиалов университета. В качестве руководителя от предприятия рекомендуется привлечение к занятиям высококвалифицированных практических работников по профилю программы.

6.2.Материально-технические условия реализации программы

Наименование предприятий общественного питания	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Рестораны, кафе и столовые с полным циклом производства, цеховой структурой производства	Практические занятия	Современное технологическое оборудование, автоматизированные системы учета и управления

7.Формы аттестации

Оценка качества освоения программы проводится в форме итоговой аттестации. Итоги стажировки подводятся как в самой организации, так и в университете. Основным отчетным документом для подведения итогов стажировки является дневник стажировки.

В дневнике слушатель дает краткую характеристику организации, где он проходит стажировку, ее функции и формулирует цели стажировки согласно рабочей программе. Дневник заканчивается отчетом по стажировке.

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

Отчет о стажировке слушателя из числа преподавателей университета (филиала) заслушивается на заседании кафедры.

К итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по программе повышения квалификации.

В процессе итоговой аттестации обучающиеся сдают зачет в форме устного опроса. Оценочные материалы к зачету приведены в п. 8.

8. Оценочные материалы Перечень вопросов к зачету

1. Проблемы государственного регулирования общественного питания. Государственный контроль в сфере потребительского рынка.
2. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания – современный подход. Организационная структура предприятия общественного питания.
3. Развитие и размещение сети предприятий общественного питания на современном этапе.
4. Опыт внедрения концептуальных направлений в общественном питании.
5. Задачи и особенности снабжения предприятий питания на современном этапе развития. Логистика на предприятиях общественного питания.
6. Организация договорных отношений с поставщиками.
7. Совершенствование продовольственного снабжения предприятий питания.
8. Совершенствование материально-технического снабжения предприятий питания.
9. Особенности складского хозяйства предприятий питания на современном этапе развития
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. Новейшие виды сырья и продуктов, применяемые на предприятиях общественного питания.
14. Современные технологии и виды оборудования предприятий общественного питания
15. Производственная структура и ее характеристика.
16. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.
17. Организация рабочих мест.
18. Организация работы вспомогательных производственных помещений.

19. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.
20. Нормирование труда на предприятиях общественного питания.
21. Продвижение услуг питания на рынке
22. Совершенствование технологического процесса обслуживания посетителей
23. Информационное обеспечение процесса обслуживания предприятий питания
24. Современные формы и правила расчета с посетителями. Прогрессивные технологии обслуживания.

9. Составители программы

Ст. преподаватель кафедры технологии
общественного питания и товароведения БУКЭП



Н.Н. Голозубова

Зав. кафедрой технологии
общественного питания и товароведения БУКЭП,
доцент



В.Е. Понамарева

Согласовано
Руководитель центра дополнительного
Образования БУКЭП, профессор



Н.М. Белецкая