

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 27.02.2025 18:59:06
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

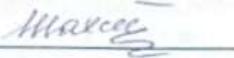
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования Российской Федерации

«Дагестанский государственный технический университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан ФДОиПО


А.Р.Шахмаева
«15» 01 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

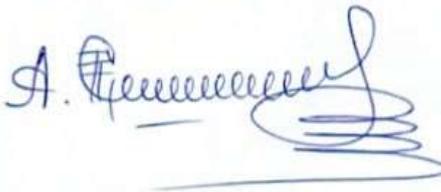
И.о. ректора


Н.Л. Баламирзоев
1 2024г.

дополнительная профессиональная программа
профессиональной переподготовки по новому виду деятельности

**Технология продукции и организация
общественного питания**

Начальник УМУ



Абдулазизова Т.Т.

Разработчик:

Зав. кафедрой ТППОиТ,
д.т.н., профессор



Ахмедов М.Э.

г. Махачкала, 2024 год

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

профессиональной переподготовки

«Технология продукции и организация общественного питания»

1.1. Цель реализации программы

Цель программы профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания» - формирование профессиональных компетенций специалистов в сфере технологии продуктов общественного питания на предприятиях отрасли различных форм собственности.

1.2. Планируемые результаты

Выполнение программы формирует у слушателей профессиональных компетенций в области технологии продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов; управление качеством, безопасностью производства пищевой продукции; организации и обслуживания на предприятиях общественного питания, технологий бизнес-планирования производственной, финансовой, инвестиционной деятельности, управление ресурсами и персоналом на предприятиях общественного питания.

В результате освоения курса обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

а) слушатель в результате освоения программы должен будет обладать следующими общепрофессиональными компетенциями

УК-8 -Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

б) слушатель в результате освоения программы должен будет обладать следующими общепрофессиональными компетенциями

ОПК-2 – Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности

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

ОПК-4 – Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-5 – Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

в) слушатель в результате освоения программы должен будет обладать следующими профессиональными компетенциями:

ПК-1-Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2 - Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

ПК- 3 – Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК- 4 –Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

По итогам освоения программы слушатель должен:

- знать, понимать и решать профессиональные задачи в области пищевой промышленности и сервисной деятельности в соответствии с направлением и профилем подготовки;

- уметь использовать современные методы анализа и синтеза для решения профессиональных задач, самостоятельно обрабатывать, интерпретировать и представлять результаты профессиональной деятельности по установленным формам;

- владеть различными приемами для решения поставленных задач в сфере профессиональной деятельности.

Формирование навыков:

- развитие у обучающихся таких личностных качеств, как владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации;

- постановки цели и выбору путей ее достижения на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров, с использованием лучшего отечественного и мирового опыта в образовании и инноваций во всех сферах деятельности;

- освоении задач профессиональной деятельности (технологическая, организационно-управленческая, проектная), разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также обеспечение эффективности деятельности предприятия питания, производство продукции и обслуживание потребителей

позволяющие на высоком уровне осуществлять профессиональную деятельность бакалавра в области пищевой промышленности и сервиса оказание услуг населению общественного питания

1.3. Требования по разработке программы

Программа разработана на основе следующей нормативной базы:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 17 июля 2020 г., № 59004);
3. Постановление Правительства РФ от 12 апреля 2019 г. №434 «Об утверждении Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации»;
4. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 02 июня 2015 г., № 37510);
5. Устав ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»;
6. Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное 6 приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390;
7. Другие действующие нормативно-правовые акты в сфере дополнительного образования РФ и локальные нормативные документы университета.

1.4. Выдаваемый документ

Лица, освоившие программу профессиональной переподготовки и прошедшие итоговую аттестацию, получают диплом о профессиональной переподготовке установленного образца.

1.5. Трудоемкость обучения

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе - 270 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

1.6 Форма обучения

Заочная, с применением дистанционно-электронного обучения.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		СРС	Форма аттестации по программе
			из них			
			лк	пз/иа		
Общепрофессиональные дисциплины						
1	Маркетинг и менеджмент на предприятиях общественного питания	20	4	2	14	Зачет (устный опрос)
2	Безопасность жизнедеятельности	22	4	2	16	Зачет (устный опрос)
3	Метрология, стандартизация и сертификация	20	4	2	14	Зачет (устный опрос)
4	Товароведение продовольственных товаров	18	4	2	12	Зачет (устный опрос)
5	Процессы и аппараты пищевых производств	18	4	2	12	Зачет (устный опрос)
Специальные дисциплины						
6	Технология производства продуктов общественного питания	22	4	2	16	Зачет (устный опрос)
7	Физиология, санитария и гигиена питания	22	4	2	16	Зачет (устный опрос)
8	Охрана труда на предприятиях общественного питания	20	2	2	16	Зачет (устный опрос)
9	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	22	4	2	16	Зачет (устный опрос)
10	Холодильная техника и технология	18	4	2	12	Зачет (устный опрос)
11	Оборудование предприятий общественного питания	20	4	2	16	Зачет (устный опрос)
12	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	22	4	2	16	Зачет (устный опрос)
13	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	22	2	2	18	Зачет (устный опрос)
Итоговая аттестация по программе		2	-	2	-	Экзамен
Всего:		270	48	28	194	

2.2 Календарный учебный график

Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)		Объем нагр., ч.	Учебные месяцы
			1-3
Общепрофессиональные дисциплины			
1	Маркетинг и менеджмент на предприятиях общественного питания	20	20
2	Безопасность жизнедеятельности	22	22
3	Метрология, стандартизация и сертификация	20	20
4	Товароведение продовольственных товаров	18	18
5	Процессы и аппараты пищевых производств	18	18
Специальные дисциплины			
6	Технология производства продуктов общественного питания	22	22
7	Физиология, санитария и гигиена питания	22	22
8	Охрана труда на предприятиях общественного питания	20	20
9	Организация производства и обслуживания на предприятиях	22	22

	общественного питания		
10	Холодильная техника и технология	18	18
11	Оборудование предприятий общественного питания	20	20
12	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	22	22
13	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	22	22
Итоговая аттестация		2	2
ИТОГО		270	270

2.3. Учебно-методическое обеспечение программы

2.3.1 Нормативные правовые акты

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TR_TS_PishevayaProd.pdf.
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf>.
4. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
5. ГОСТ Р 54762 – 2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».
6. ГОСТ Р 56746 – 2015/ISO/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».
7. ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП».
8. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению»
9. ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля».
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартиформ, 2014.-15 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 17 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 14 с.
13. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 15 с.
14. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 16 с.
15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Введ. 25.06.2003. – М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.
16. ГН 2.2.5.1313–03. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны: гигиенические нормативы Минздрав России. – М., 2003. – 609 с.
17. ГН 2.2.5.2308–07. Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны: гигиенические нормативы. – М., 2008. – 113 с. 10
18. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200028570>.
19. СанПиН 2.2.4.548–96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России. – М, 2013. – 20 с.
20. СП 2.3.6.1079–01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного

питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: санитар. – эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России. – М., 2016. – 63 с.

21. СП 60.13330.2012. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41–01–2003: свод правил Минрегион России. – М., 2018. – 67 с.

22. СП 30.13330.2016. Внутренний водопровод и канализация зданий. Актуализированная редакция СНиП 2.04.01–85* (с Поправкой): свод правил Минстрой России. – М., 2016. – 100 с.

23. СанПиН 2.1.4.1074–01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России. – М., 2002. – 46 с.

24. СанПиН 2.1.4.1175–02. Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников: санитар.- эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России. – М., 2003. – 12 с.

25. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278–03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России. – М., 2003. – 26 с.

26. СП 52.13330.2016. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23–05–95*: свод правил Минстрой России. – М., 2016. – 108 с.

27. СН 2.2.4/2.1.8.566–96. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий: санитарные нормы Минздрав России. – М., 1997. – 20 с.

28. СН 2.2.4/2.1.8.562–96. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки: санитарные нормы Минздрав России. -М., 1997. -17 с.

29. СП 1.1.1058–01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий: санитарные правила Минздрав России. – М., 2002. – 5 с.

2.3.2 Литература

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение, электронно-библиотечные и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий в библиотеке	
1.	лк., пз.,срс	Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник	Фридман А.М.	ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 229 с.		
2.	лк., пз.,срс	Технология продукции общественного питания: Учебник /	А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного	М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с. – Режим доступа:		
3.	лк., пз.,срс	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал	Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. –	Изд. 15-е, испр. и доп. – СПб.: Профи, 2011. – 771 с.		
4.	лк., пз.,срс	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания– М.: Издательско-торговая корпорация [Электронный ресурс]	Под ред. проф. А.Т. Васюковой.	«Дашков и К°», 2013. – 212 с. – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=415315 .		
5.	лк., пз.,срс	Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании	С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова.	2-е изд., стереотипное. – М.: Академия, 2015. – 331 с.		
6.	лк., пз.,срс	Организация производства на предприятиях общественного питания	Е.Б. Мрыхина. –	М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. – 176 с.		

7.	лк., пз.,срс	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров	А.В. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. проф. Т.А. Васюковой. –	3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 416 с.		
8.	лк., пз.,срс	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник	Е.Б. Мрыхина.	М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. – 417 с.		
9.	лк., пз.,срс	Справочник работника общественного питания	М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный.	М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.		
10.	лк., пз.,срс	Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов	М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина.	М.: ДеЛи плюс, 2016. – 412 с.		
11.	лк., пз.,срс	ХАССП на предприятиях общественного питания.	Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров.	учеб.пособие– 2017. – 193 с. – Режим доступа:		
12.	лк., пз.,срс	Кейтеринг: учеб.пособие	Ю.Б. Башин, Н.В. Телепченкова.	М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 126 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502139 .		
13.	лк., пз.,срс	Охрана труда в общественном питании и торговле: учеб. пособие	Гайворонский К.Я.	М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 128 с. – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=502557 . 11		
14.	лк., пз.,срс	Оборудование предприятий общественного питания				
15.	лк., пз.,срс	Справочник по охране труда. Том. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда	Под редакцией В.В. Дрозд.	/– М.: Энергия, 2013. – 464 с. Режим доступа:		
16.	лк., пз.,срс	Нормативные правовые акты 1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»		[Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnrereg/deptexreg/tr/Documents/TRTS_PishevayaProd.pdf .		
17.	лк., пз.,срс	Ресторанный сервис	Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко.	Электронный ресурс М.: ФЛИНТА, 2016. – 328 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/84577 .		
18.	лк., пз.,срс	Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата	Батраева Э.А.	М.: Издательство «Юрайт», 2018.–390 с.	-	

Интернет-ресурсы:		
19.	лк., пз.,срс	Электронно-библиотечная система «ДГТУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд ДГТУ и библиотек партнеров.
20.	лк., пз.,срс	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – СПб., 2011. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/ .
21.	лк., пз.,срс	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – М., 2011. – Режим доступа: http://rucont.ru .
22.	лк., пз.,срс	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – М., 2011. – Режим доступа: http://www.znanium.com/ .