

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горский государственный аграрный университет»

ФАКУЛЬТЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор ФГБОУ ВО

Горский ГАУ

О.К.Гогаев

« 09 » / 09 . 2024 г.

**ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

Программа «Технология продукции и организация  
общественного питания»

Форма обучения	- очно- вечерняя
Базовое образование	- высшее
Количество аудиторных часов	- 36 часов

ВЛАДИКАВКАЗ – 2024

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1. Общая информация

Нормативную правовую базу разработки программы составляет:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01 июля 2013 года, № 499;
- Положение «О Факультете дополнительного образования»;
- Устав Горского ГАУ

## 1.2. Цель и задачи программы

**Цель:** дать слушателям глубокие теоретические и практические навыки в получении основных научно-практических знаний в области общественного питания; при работе на предприятиях общественного питания осуществлять производство полуфабрикатов и продукции различного назначения; производить контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; обеспечивать контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания.

- Задачи:**
- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
  - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
  - планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
  - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/ подразделениях предприятия питания;
  - организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
  - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
  - организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
  - обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
  - совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

- участие в разработке концепции, ценообразования на блюдо, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;
- участие в планировке и оснащении предприятия питания;

### **1.3. Характеристика профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности слушателя ФДО, прошедшего обучение по программе профессиональной переподготовки по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания; разработка рецептур технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания;
- организацию производства и обслуживания на предприятиях питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник ФДО по данной специальности входят: сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания, системы производства продукции общественного питания (комбинаты питания, школьные и студенческие столовые, рестораны, кафе, пансионаты, дома отдыха, гостиничные и туристические комплексы, предприятия общественного питания малого и среднего бизнеса).

### **1.4 Требования к результатам освоения программы**

Выпускник ФДО направления «Технология продукции и организация общественного питания» должен обладать следующими общепрофессиональными (ОПК) и профессиональными компетенциями (ПК):

- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3);
- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4);
- Способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5);

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

– Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-2);

– Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания, организации потребления (ПК-3);

– Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-4);

– Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5);

– Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания (ПК-6);

## 2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1 Учебный план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Распределение часов		Форма контроля
			Аудиторные занятия	Самостоятельная работа	
1.	Тема 1.1 Современное состояние и тенденции развития отрасли общественного питания. Драйверы роста и векторы развития.	2	2		устный опрос
2.	Тема 1.2 Технология продукции общественного питания. 1. Теоретические основы технологии продуктов общественного питания; 2. Современные технологии в индустрии питания Основные современные направления развития научно-технического прогресса в сфере питания 3. Принципы внедрения современных технологий производства на предприятиях общественного	6	6	2	устный опрос

	питания				
3.	<p>Тема 1.3 Виды и функциональные особенности современного технологического оборудования предприятий общественного питания.</p> <p>1. Низкотемпературная тепловая обработка продуктов. Автоклавы и приготовление пищи под давлением.</p> <p>2. Принцип работы системы. Anti-Gridde.</p> <p>3. Технология «COOK-IN». Печь «UbertRoFry».</p> <p>4. Индукционные печи.</p> <p>5. Парконвектомат. Пакоджетинг. Кухонный термометр.</p>	8	6	2	устный опрос
4.	<p>Тема 1.4 Современные инновационные технологии в производстве»</p> <p>4. Инновационные технологии (Фюжин кулинария, Арт-визаж как искусство в украшении блюд АРТ ВИЗАЖ, АРТ ВИЗАЖ- кулинарное искусство кулинарный визаж, фудпейринг).</p> <p>5. Инновационные технологии появления на рынке новых продуктов питания.</p> <p>6. Порошковые продукты, обогащенные продукты, биологически активные добавки. Технологическое оборудование (СВЧ, ИК-нагрев, индукционные печи). Традиционные виды технологических операций. Направления инновационной деятельности в индустрии питания.</p>	6	4	2	устный опрос
5.	<p>Тема 1.5 Современные технологии приготовления продукции общественного питания»</p> <p>1. Приемы молекулярной кухни. Эмульсификация. Сферификация. Желирование.</p> <p>2. Карбонизация или обогащение углекислотой.</p>	6	4	2	устный опрос

	3. Технология Саркоед. Принципы действия каждой единицы технологического оборудования и каждого этапа производственного процесса Саркоед (первичная и тепловая обработка продуктов).				
	Тема 1.6 Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания 7. Питание и здоровье человека. Характеристика основных компонентов пищи и их роль в питании. 8. Потребность человека в энергии, его энергетические затраты. 9. Теория сбалансированного питания. Теория адекватного, рационального питания.	2	2		устный опрос
	Тема 1.7 Виды обеспечения АСУ ТП на предприятиях общественного питания 1. Назначение, принципы построения и типовая структурная схема АСУ ТП. 2. Классификация АСУ ТП. Функции АСУ ТП: внешние и внутренние, управляющие и информационные. Методы АСУ ТП. 10. Виды обеспечения АСУ ТП: техническое, программное, лингвистическое, информационное, организационное, методическое, правовое, эргономическое.	4	4		
	Итоговая аттестация	2			Диф. зачет
	ИТОГО	36	26	8	

## 2. Ведущие преподаватели

Гасиева Виктория Анатольевна – заведующий кафедрой технологии продукции и организации общественного питания, доцент; кандидат сельскохозяйственных наук;

Чельдиева Людмила Шаликоевна – доцент кафедры технологии продукции и организации общественного питания, кандидат технических наук;

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-технические условия реализации программы

Занятия проходят в здании университета, в оборудованных аудиториях и лабораториях кафедр.

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
362040, РСО-Алания, г. Владикавказ, ул. Кирова / пер. Тимирязевский / ул. Л. Толстого / ул. Миллера, д. 37/3-5/30-32/30 Учебно-лабораторное здание. Главный корпус (Литер А3) Учебный корпус № 8. Каб. № 8.6.09.	лекции	Учебная аудитория для проведения аудиторных занятий, занятий для самостоятельной работы текущего контроля и итоговой аттестации. Специализированная мебель на 32 посадочных места, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор inFocusS/N:BNCT35201056, ноутбук AsusK52R, проекционный экран Lumien.
Учебно-лабораторное здание. Главный корпус (Литер А3) Учебный корпус № 8. Каб. № 8.3.05.	лабораторно-практические занятия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и итоговой аттестации. Специализированная мебель на 32 посадочных места, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор inFocusS/N:BNCT35201056, ноутбук AsusK52R, проекционный экран Lumien.  Весы электронные, холодильник Indesit, шкаф пекарный-электрический ШПЭСМ-3-02, электрическая печь ЭП6-П, микроволновая печь с грилем, электрический водонагреватель, мясорубка KENWOOD, блендер BRAUN, фритюрница,
Учебно-лабораторное здание. Главный корпус (Литер А3) Учебный корпус № 8. Каб. № 8.3.07.	лабораторно-практические занятия	Посуда столовая в ассортименте; Приборы столовые основные и вспомогательные

Реализация занятия может осуществляться в электронной информационно-образовательной среде Горского ГАУ.

#### 3.2 Учебно-методическое обеспечение программы

##### Основная литература:

1. Бабенко, В. М. AutoCAD Mechanical : учеб. пособие / В. М. Бабенко, О. В. Мухина. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 143 с. — (Высшее об-

разование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-013842-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1027418> – Режим доступа: по подписке.

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555> – Режим доступа: по подписке.

3. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник для вузов / А. И. Мглинец [и др.] ; Под ред. А. И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с. - ISBN 978-5-904406-15-8.

4. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. – 3-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 336 с. - ISBN 978-5-394-03412-1. <https://znanium.com/catalog/product/1091207>– Режим доступа: по подписке.

5. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-8199-0776-4.-Текст:электронный.-URL:

6. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. (Бакалавриат) ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/504888> – Режим доступа: по подписке.

7. Кавецкий, Г. Д. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] / Г. Д. Кавецкий, О. К. Филатов, Т. В. Шленская. - М. : Колос С, 2004. - 304 с.

### Дополнительная литература:

8. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211780>. – Режим доступа: по подписке.

9. Соколова, Т.Ю. AutoCAD 2016. Двухмерное и трехмерное моделирование : учебный курс / Т.Ю. Соколова. - Москва : ДМК Пресс, 2016. - 756 с. - ISBN 978-5-97060-325-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1027810> – Режим доступа: по подписке.

10. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-



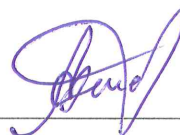
012134-5. - Текст : электронный. - URL:  
<https://znanium.com/catalog/product/1149631> – Режим доступа: по подписке.

### СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:

Гасиева Виктория Анатольевна – заведующая кафедрой технологии продукции и организации общественного питания, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент.

### СОГЛАСОВАНО:

Проректор по дополнительному  
образованию, профессор



\_\_\_\_\_ А.Г. Ваниев

Декан факультета биотехнологии, доцент



\_\_\_\_\_ А.М.Хозиев

Специалист по учебно-методической работе



\_\_\_\_\_ Н.В. Туаева