

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ В ОБЛАСТИ: НУТРИЦИОЛОГИИ,
ПСИХОЛОГИИ, ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Председатель
АНО ДПО НПЦС
_____ Е.В. Яковлева
Приказ №1 от 05 марта 2024 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА - ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ**

«Технология продукции и организация общественного питания»

Автор-составитель:
Яковлева Екатерина Викторовна

г. Ярославль, 2024

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Пояснительная записка

Сфера услуг предприятий общественного питания динамично развивается на отечественном и зарубежном рынках, что вызывает необходимость обеспечения отрасли достаточным количеством профессионально подготовленных кадров для внедрения инновационных технологий производства, сервиса и управления. Программа профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г. дело и с учетом трудовых функций профстандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 329 н от 15.06.2020 г.

Целью программы является наделение слушателей современными профессиональными знаниями, умениями и навыками, позволяющими осуществлять трудовые функции в рамках нового вида профессиональной деятельности «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания». Выполнение программы формирует у слушателей профессиональные компетенции 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.

Цель программы

Формирование у слушателей современных дополнительных профессиональных знаний, умений и навыков, а также развитие профессиональных компетенций, требуемых для выполнения нового вида профессиональной деятельности в сфере общественного питания.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

Дополнительная профессиональная программа «Технология продукции и организация общественного питания» разработана с учетом следующих нормативных правовых документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 329 н от 15.06.2020 об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;
3. Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 «Об утверждении Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
5. Федеральный Закон «О персональных данных» от 27,07,2006 n 152-фз;

Представленная программа «Технология продукции и организация общественного питания» соответствует требованиям предъявляемым стандартом и может быть рекомендована к использованию в образовательном процессе.

1.2. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с Профессиональным стандартом

(формирование новых или совершенствование имеющихся) и/или национальной рамкой квалификаций РФ

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки разработана на основе профессионального стандарта:

«Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 329 н от 15.06.2020 г. (6-й уровень – ОТФ уровня 6(Д) Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов):

- Д/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
- Д/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели будут обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

Шифр	Трудовая функция	Шифр	Трудовое действие
(Д/01.6)	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	P1	Разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		P2	Рассчитывать производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		P3	Разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		P4	Разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства
		P5	Рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

		P6	Оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
+	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	P7	Проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		P8	Проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
		P9	Осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
		P10	Внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
		P11	Разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		P12	Осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		P13	Использовать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		P14	Проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1.4. Категория слушателей: лица, желающие получить возможность ведения нового вида

профессиональной деятельности в сфере общественного питания.

1.5. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Лица, имеющие среднее профессиональное и(или) высшее образование.

1.6. Продолжительность обучения: 256 академических часов.

1.7. Форма обучения: заочная с использованием дистанционных образовательных технологий.

1.8. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению)

Программа реализуется дистанционно с использованием Платформы СДО.

Для доступа к учебным материалам на платформе слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в интернет.

1.9. Документ об образовании: диплом о профессиональной переподготовке установленного образца.

II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Аудиторные	Дистанционные		
1.	Технология продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	72	–	72	Платформа СДО	Д/01.6 – Р1 Д/01.6 – Р5 Д/01.6 – Р6 Д/02.6 – Р11
2.	Контроль качества пищевой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	24	–	24	Платформа СДО	Д/01.6 – Р6 Д/01.6 – Р7 Д/01.6 – Р8 Д/02.6 – Р12 Д/02.6 – Р13
3.	Организация производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	36	–	36	Платформа СДО	Д/01.6 – Р1 Д/01.6 – Р4 Д/01.6 – Р5 Д/01.6 – Р6 Д/02.6 – Р12
4.	Организация процессов обслуживания потребителей предприятий общественного питания	32	–	32	Платформа СДО	Д/02.6 – Р15 Д/02.6 – Р16 Д/02.6 – Р17

5.	Оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	36	–	36	Платформа СДО	Д/01.6 – Р1 Д/01.6 – Р2 Д/01.6 – Р3 Д/01.6 – Р5 Д/01.6 – Р6 Д/02.6 – Р9 Д/02.6 – Р12
6.	Охрана труда, производственная санитария, пожарная безопасность на предприятиях общественного питания	24	–	24	Платформа СДО	Д/01.6 – Р6 Д/02.6 – Р9 Д/02.6 – Р11 Д/02.6 – Р13
7.	Управление безопасностью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	26	–	26	Платформа СДО	Д/01.6 – Р6 Д/02.6 – Р8 Д/02.6 – Р10 Д/02.6 – Р11
10	Итоговый контроль	6	–	6	Платформа СДО	
	ИТОГО	256	–			

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
Р1. Разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet
Р2. Проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet
Р3. Проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet
Р4. Осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet
Р5. Внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet
Р6. Разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet

Р7. Осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet
Р8. Использовать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet
Р9. Проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet
Р10. Внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet
Р11. Разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet

Р12. Осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet
Р13. Использовать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet
Р14. Проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet
Р15. Проводить организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet

P16. Распределять производственные задания между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации и определение степени ответственности старших официантов/барменов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet
P17. Координировать процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование на Платформе СДО, ZOOM, Google meet

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа организована в системе Платформы СДО и включает изучение теоретического материала, работу с базой тестовых заданий, выполнение заданий.

Самостоятельная работа предполагает выполнение заданий по анализу возможностей организации групповой учебной деятельности студентов в условиях электронного и дистанционного обучения. Самостоятельная работа направлена на изучение сервисов поддержки проектной и групповой деятельности, на разработку групповых заданий для студентов, на анализ и оценку представленных заданий и на приобретение опыта групповой работы в рамках электронного курса в системе Платформа СДО.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы в корпоративной сети СФУ и сети Интернет

По дисциплинам программы разработаны учебно-методические комплексы, включающие рабочие программы, тексты лекций, презентационные материалы по темам дисциплины, задания, тесты. В сервисе Платформы СДО расположены гиперссылки, через которые слушателям представляется доступ к справочным материалам базы данных «Консультант - плюс».

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/tehnreg/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/tehnreg/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/tehnreg/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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. – 14 с.
13. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.

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 санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий: санитарные правила Минздрав России. – М., 2002. – 5 с.

Основная литература

1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис [Электронный ресурс] / Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. — М.: ФЛИНТА, 2016. – 328 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/84577>.
2. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / Э.А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство «Юрайт», 2018. – 390 с.
3. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. – М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 128 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502557>.

4. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учеб. пособие: [для вузов] / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2015. – 526 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>.
5. Донченко Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учеб. пособие / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. – 2-е изд., испр. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 180 с.
6. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание: учеб. пособие для академического бакалавриата / С.Б. Жабина. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство «Юрайт», 2019. – 264 с.
7. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособие: [для студентов вузов по специальности «Технология продуктов общественного питания»] / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. – 557 с. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895>.
8. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник для прикладного бакалавриата / Н.Н. Карнаух. – М.: Юрайт, 2015. – 380 с.
9. Кейтеринг: учеб. пособие / Ю.Б. Башин, Н.В. Телепченкова. – М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 126 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502139>.
10. Маюрникова Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. – 2017. – 193 с. – Режим доступа: <https://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/khassp-na-predpriyatiyakh-obshchestvennogo-pitaniya/>.
11. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: учеб. пособие / А.И. Мглинец. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с.
12. Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок: ПОТ Р М-016-2001 РД 153-34.0-03.150-00: Правила введены в действие с 1 июля 2001 г. – М.: ООО Научно-издательский центр «ИНФРА-М», 2014. – 158 с.
13. Могильный М.П. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 412 с.
14. Могильный М.П. Организация производства продукции здорового питания (принципы здорового питания: рекомендации, правила, характеристика): учеб. пособие для магистров по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания» / М.П. Могильный, Т.В. Шленская; под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 179 с.
15. Могильный М. П. Справочник работника общественного питания / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.
16. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учеб. пособие / А.В. Сорокина. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. – 304 с.
17. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. – 417 с.
18. 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.
19. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. – 176 с.
20. Организация сервисного обслуживания в туризме: учеб. пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2015. – 368 с.

21. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: [учебник студентов СПО] / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 2-е изд., стереотипное. – М.: Академия, 2015. – 331 с.
22. Охрана труда: учеб. пособие / М.В. Графкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. – 298 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=767805>.
23. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник и др.; под ред. А.Т. Васюковой; Ассоц. кулинаров России, Моск. гос. ун-т пищевых пр-в, Рос. ун-т кооп. – М.: Дашков и К°, 2013. – 814 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=43042>.
24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост.: Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. и доп. – СПб.: Профи, 2011. – 771 с.
25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 212 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>.
26. Справочник по охране труда. Том. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда [Электронный ресурс] / под ред. В.В. Дрозд. – М.: Энергия, 2013. – 464 с. Режим доступа: <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>.
27. Справочник по охране труда. Т. 3. Санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные нормативные документы, направленные на сохранение жизни и здоровья работников [Электронный ресурс] / под ред. В.В. Дрозд. – М.: Энергия, 2013. – 528 с. – Режим доступа: <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-26-1>.
28. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 536 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884>.
29. 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: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>.
30. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / А.С. Венецианский, С.Б. Косян, А.К. Мамахай. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. – 104 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=624329>.
31. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник: соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / И.В. Сурков [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковский. – 2014. – 336 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>.
32. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Г. Федцов. – 3-е изд. – М.: Дашков и К°, 2014. – 248 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602>.
33. Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник / А.М. Фридман. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 229 с.

3.2. Информационное обеспечение

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, 2006. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>.

2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – СПб., 2011. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – М., 2011. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>.
4. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – СПб., 2010. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>.
5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – М., 2011. – Режим доступа: <http://rucont.ru>.

IV. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

Для оценки планируемых результатов применяется текущий контроль, промежуточная и итоговая аттестация.

Текущий контроль успеваемости слушателей представляет систематическую проверку учебных достижений слушателей, проводимую педагогом в ходе осуществления образовательной деятельности в соответствии с образовательной программой. Проведение текущего контроля успеваемости направлено на обеспечение выстраивания образовательного процесса максимально эффективным образом для достижения результатов освоения дополнительной программы.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется педагогом учебной группы в ходе изучения каждой темы на каждом занятии, в форме опроса, педагогического наблюдения, ответа на вопросы (письменно) в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Текущий контроль осуществляется по итогам каждого занятия. Данная информация используется педагогом только для мониторинга результатов обучения и не сообщается слушателям. Домашние задания после каждого урока проверяются педагогом.

Освоение программы заканчивается итоговой аттестацией, с присвоением каждому слушателю результата «зачет / незачет».

Форма итоговой аттестации – выпускная квалификационная работа. Защита ВКР проводится в прямом эфире. Итоговая аттестация позволяет оценить успешность всего курса в целом.

Итоговая оценка охватывает проверку достижения всех заявленных целей изучения программы и проводится для контроля уровня понимания слушателями связей между различными ее элементами.

5. МЕТОДИЧЕСКОЕ И ОРГАНИЗАЦИОННО – ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1 Условия реализации программы дополнительного профессионального образования

При проведении занятия с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, в водной части следует обозначить правила работы и взаимодействия (объяснить обучающимся технические особенности работы и правила обмена информацией). В процессе занятия педагогу необходимо четко давать инструкции выполнения заданий.

Групповые и индивидуальные консультации проходят при непосредственном общении преподавателя и слушателя в ходе обучения, видеоконференций и организуются в дистанционном режиме.

При реализации Программы в учебном процессе используются глобальные и локальные компьютерные сети для обеспечения доступа к информационным образовательным ресурсам и для управления учебным процессом независимо от местонахождения человека.

Виды занятий при организации дистанционного обучения:

- Онлайн - занятие (видео занятие в записи, вебинары). Занятия являются асинхронными – в этом случае у слушателя есть возможность найти удобное для себя время, чтобы отработать материал программы обучения.

Видео уроки можно смотреть в любое время и выполнять задания.

Также отличительной особенностью данной программы является подключение профессионалов при проведении занятий, которые могут более полно и доступно объяснить слушателям изучаемые темы.

5.2 Требования к материально-техническому обеспечению реализации программы

АНО ДПО НПЦС располагает материально-технической базой, обеспечивающей реализацию всех видов учебных занятий: лекций, консультаций, практических занятий, самостоятельной работы, предусмотренных учебным планом. Для работы в системе слушателю выделяется логин и пароль. Рабочее место слушателя должно быть оснащено компьютером с подключением к сети Интернет.

Услуга подключения к сети Интернет должна предоставляться в режиме 24 часа в сутки 7 дней в неделю. Подключение к Интернет со скоростью не ниже 512 Кбит/с. Материально-техническая база для реализации программы включает следующие составляющие:

1. Выделенный канал связи или отдельный Wi-Fi-канал;
2. Для передачи звука рекомендовано использовать отдельные микрофоны с шумоподавлением (не рекомендуется использовать встроенные микрофоны камер);
3. Систему дистанционного обучения, обеспечивающую формирование информационной образовательной среды;
4. В помещении, где проводится трансляция, должно быть соответствующее мероприятию освещение;
5. Стол преподавателя - 1 шт.;
6. Стул преподавателя - 1 шт.;
7. Ноутбук Lenovo ThinkBook 15-III 205M000HIRU (Четырехядерный процессор Intel Core i5 – 1035G1 с частотой 1.0 ГГц – 3,6 ГГц, оперативная память DDR4 объемом 16384 Мб, SSD 512 Гб);
8. Веб-камера;
9. Микрофон;
10. Наушники;
11. Интернет, локальные компьютерные сети, интернет-браузеры MS Internet Explorer, Mozilla Firefox, Google Chrome;
12. Доска магнитно-маркерная – 1 шт.,
13. Проектор – 1 шт
14. Моноблок Lenovo IdeaCentre 3 24ALC6, 23.8", AMD Ryzen 5 5500U, 8ГБ, 256ГБ SSD, AMD Radeon Graphics, DVD-RW, noOS, черный – 3 штуки
15. ПК DEXP Atlas H316 [Intel Core i3-10100F, 4x3.6 ГГц, 8 ГБ DDR4, GeForce GT 710, SSD 240 ГБ

Рекомендации к материально-техническим условиям со стороны обучающегося

Рекомендуемая конфигурация компьютера:

- Разрешение экрана от 1280x1024
- Pentium 4 или более новый процессор с поддержкой SSE2
- 512 Мб оперативной памяти
- 200 Мб свободного дискового пространства
- Современный веб-браузер актуальной версии (Firefox 22, Google Chrome 27, Opera 15, Safari 5, Internet Explorer 8 или более новый).

Использование дистанционных образовательных технологий обеспечивается посредством доступа обучающегося к информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Подключение обучающегося к информационно-телекоммуникационной сети Интернет обеспечивается им самостоятельно.

5.3 Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса

Реализация дополнительной профессиональной программы обеспечивается научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях гражданско-правового договора. Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел

«Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. №1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный №20237) и профессиональным стандартам (при наличии).

Преподаватели - должны иметь высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы и повышение квалификации по направлению подготовки «Образование и педагогика».

5.4 Учебно-методическое обеспечение

Учебно-методическое обеспечение дополнительной профессиональной программы, АНО ДПО НПЦС учебно-методической литературой и материалами по всем учебным темам программы.

1. Организационно-методические материалы;
2. Учебный план работы педагога;
3. Календарный учебный график.

Информационно-методические условия реализации программы включают: научно-методические, учебные, методические издания (в том числе в электронном виде) по профилю программы.