

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бакин Игорь Александрович
Должность: директор технологического института
Дата подписания: 2025.07.06 16:22:20
Уникальный идентификатор документа:
f2f55155d9307866649481206093e1db26bb603c



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ



УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор-проректор по
учебной работе

Е.В. Хохлова

2025 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

«ТЕХНОЛОГ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Москва – 2025

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Цель реализации программы: формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в сфере организации общественного питания, разработки и внедрения технологий кулинарных блюд и кондитерских изделий как общего, так и специализированного назначения, соответствующих внутренним и международным стандартам качества, а также эффективного решения комплексных отраслевых задач.

Программа реализуется в соответствии со следующими профессиональными стандартами: «Профессиональный стандарт 22.005 — «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утверждён приказом Минтруда России от 15.06.2020 № 329н.».

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

а) **Область профессиональной деятельности** слушателя, прошедшего обучение по программе, включает сквозные виды профессиональной деятельности в индустрии питания (организация и выполнение работ по производству продукции общественного питания).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника;

б) **Объектами профессиональной деятельности** являются пищевое сырье и продукты первичной переработки, технологии кулинарных блюд и кондитерских изделий как общего, так и специализированного назначения, специализированное механическое, тепловое, массообменное и универсальное технологическое оборудование, системы контроля и управления работой предприятиями общественного питания.

в) Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, должен решать следующие **профессиональные задачи** в соответствии с видами профессиональной производственно-технологической деятельности:

- пользоваться навыками товароведческой оценки при входном приеме на технологическую переработку пищевого сырья и продукции, проектирования технологических карт рецептов блюд общественного питания;

- пользоваться навыками проектирования предприятий общественного питания, включая условия хранения пищевых продуктов и сырья, а также потребление гостями готовой продукции, межцеховое регулирование, поточность, утилизация отходов, нормы пищевой безопасности;

- пользоваться специальным оборудованием и программным обеспечением при реализации технологий общественного питания;

- пользоваться средствами для осуществления контроля и управления работой предприятиями общественного питания.

1.3. Требования к результатам освоения программы

Слушатель в результате освоения программы должен обладать следующими профессиональными компетенциями

в производственно-технологической деятельности:

ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2 ПКдпо-1.3

Таблица 1

Планируемые результаты обучения

Квалификация	Перечень компетенций	Знать	Уметь
Технолог продукции и организации общественного питания	ПКДпо-1.1. Определяет технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию; обеспечивает технологические режимы производства, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию; технологические режимы производства, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	определять технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию; обеспечивать технологические режимы производства, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПКДпо-1.2. Ведет основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления; рассчитывает производственные рецептуры продукции; проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции	основные технологические процессы производства общественного питания массового изготовления	рассчитывать производственные рецептуры продукции и проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции
	ПКДпо-1.3. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; основные технологические процессы производства; нормативно-техническую документацию; методы химического и лабораторного контроля качества	виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; основные технологические процессы производства; нормативно-техническую документацию; методы химического и лабораторного контроля качества	использовать на практике нормативно-техническую документацию и методы химического и лабораторного контроля качества

1.4. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы

Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу должны иметь документ государственного образца о высшем непрофильном образовании или незаконченное высшее образование.

1.5. Трудоемкость обучения

Нормативная трудоемкость обучения по программе переподготовки «Технолог продукции и организации общественного питания» – 252 часов, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы учебной работы слушателя.

Таблица 2

Нормативная трудоемкость обучения

Виды занятий	Часы
Лекции	48
Практические занятия	102
Самостоятельная работа	74,25
Контроль	24,6
Итоговая аттестация	3,15
ВСЕГО	252

1.6. Форма обучения

очная

1.7. Режим занятий

Максимальная учебная нагрузка в часах в неделю при выбранной форме обучения не более 40 часов в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы слушателей.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план дополнительной профессиональной программы переподготовки «Технолог продукции и организации общественного питания»

Таблица 3

Учебный план дополнительной профессиональной программы переподготовки «Технолог продукции и организации общественного питания»

Название дисциплины	Вид контроля			Всего часов	В том числе					
	Экзамены	Зачеты	Курсовые работы		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	КРА	Консультации	Контроль
1. «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов» «Современные технологии ресторанного сервиса»		+		72	16	34/4	21,75	0,25		
2. «Современные технологии ресторанного сервиса»		+		72	16	34/4	21,75	0,25		
3. «Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания»		+		72	16	34/4	21,75	0,25		
Технолог продукции и организации общественного питания "	+			36			9	0,4	2	24,6
Итого:				252	48	102	74,25	1,15	2	24,6

2.2. Дисциплинарное содержание программы дополнительной профессиональной программы переподготовки «Технолог продукции и организации общественного питания»

Дисциплина 1. «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов»

Таблицы 4

Трудоемкость обучения по дисциплине «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов»

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час.	В т.ч. по семестрам №1
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	72	72
1. Контактная работа:	50,25	50,25
Аудиторная работа	50,25	50,25
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	16	16
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	34/4	34/4
<i>лабораторные работы (ЛР)</i>	-	-
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	21,75	21,75
<i>контрольная работа</i>	7	7
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка, к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)</i>	14,75	14,75
<i>Подготовка к зачёту/зачёту с оценкой (контроль)</i>	-	-
Вид промежуточного контроля:		зачёт

Таблица 5

Учебно-тематический план дисциплины «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов»

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/С	ЛР	ПКР	
Введение	1	1	-	-	-	0,75
Раздел 1. Классификация продукции общественного питания	10	2	5	-	-	3
Раздел 2. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	10	3	5	-	-	4
Раздел 3. Способы и приёмы тепловой кулинарной обработки продуктов	10	3	5	-	-	4
Раздел 4. Нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания	10	3	5/4	-	-	5
Раздел 5. Технология различных блюд,	10	4	14	-	-	5

напитков, кулинарных и кондитерских изделий						
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	-	0,25	-
Всего за 2 семестр	72	16	34/4	-	0,25	21,75
Итого по дисциплине	72	16	34/4	-	0,25	21,75

Дисциплина 2. «Современные технологии ресторанного сервиса»

Таблица 6

Трудоемкость обучения по дисциплине «Современные технологии ресторанного сервиса»

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/*	В т.ч. по семестрам № 2
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72/4	72/4
1. Контактная работа:		
Аудиторная работа		
в том числе:		
лекции (Л)	16	16
практические занятия (ПЗ)	34/4	34/4
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	21,75	21,75
контрольная работа	2	2
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)	10,75	10,75
Подготовка к зачёту	9	9
Вид промежуточного контроля:		зачёт

* в том числе практическая подготовка (см. учебный план)

Таблица 7

Учебно-тематический план дисциплины «Современные технологии ресторанного сервиса»

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/С	ЛР	ПКР	
Введение.	2,75	2,0	-	-	-	0,75
Раздел 1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания, их характеристика	11,0	4,0	4,0	-	-	3,0

Раздел 2. Планирование процессов обслуживания гостей организации питания. Типы современных предприятий питания»	25,0	4,0	12,0/2	-	-	9,0
Раздел 3. Организация и координация деятельности в сфере организации питания и обслуживания гостей	33,0	6,0	18,0/2	-	-	9,0
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	-	0,25	-
Всего за 2 семестр	72	16	34/4	-	0,25	21,75
Итого по дисциплине	72	16	34/4	-	0,25	21,75

Дисциплина 3. «Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания»

Таблица 8

Трудоемкость обучения по дисциплине «Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания»

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час.	в т.ч. по семестрам
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	72	72
1. Контактная работа:	50,25	50,25
Аудиторная работа		
<i>в том числе:</i>		
лекции (Л)	16	16
практические занятия (ПЗ)	34/4	34/4
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25
консультации		
2. Самостоятельная работа (СРС)	21,75	21,75
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и пособий, подготовка к лабораторным, практическим и контрольным занятиям и т.д.)	10,9	10,9
Самостоятельное изучение разделов дисциплины	10,9	10,9
Вид промежуточного контроля:		зачет

Таблицы 9

Учебно-тематический план дисциплины «Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания»

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего				
		Л	ПЗ	КРА	Внеаудиторная работа СР
Раздел 1: Оперативное управление предприятием общественного питания.	15	2	8	-	5
Раздел 2: Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	17	4	8	-	5
Раздел 3: ХАССП в общественном питании - основной инструмент в обеспечении безопасности пищевой продукции.	18	4	9/4	-	5
Раздел 4: Внедрение ХАССП в общественном питании.	21,75	6	9	-	6,75
<i>Подготовка к зачету</i>					
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	0,25	-
Итого за семестр	72	16	34/4	0,25	21,75

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы

Лекции по программе переподготовки проводятся в дистанционном режиме с использованием специализированного оборудования, информационных технологий, обеспечивающих высокое качество разработки современного информационно-методического обеспечения лекционных, практических занятий и самостоятельной работы слушателей.

Материалы курса размещены на учебно-методическом портале Университета <https://sdo.timacad.ru/loca>.

3.2. Учебно-методическое обеспечение программы

3.2.1 Рекомендуемая литература при освоении дисциплины «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов»

Основная литература

1. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — UR: <https://e.lanbook.com/book/323585>.

2. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань :

Дополнительная литература

1. Озерова, Т. С. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. — Тольятти : ТГУ, 2017. — 33 с. — ISBN 978-5-8259-1204-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140112>.

2. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4882>.

3. Технология переработки продукции растениеводства: учебник для студ. вузов по агр. спец. / Н. М. Личко, В. Н. Курдина, Л. Г. Елисеева // М. : Колос, 2008. 615 с.

3.2.2 Рекомендуемая литература при освоении дисциплины «Современные технологии ресторанного сервиса»

Основная литература

1. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4616>.

2. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117809>

Дополнительная литература

1. Управление персоналом в туризме и гостинично-ресторанном бизнесе : практикум / Е.В. Агамирова. - 2-е изд., исправл. и доп. - Москва : Дашков и К, 2008. - 178 с.

2. The restaurant business : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям сервиса 230000 / С.Б. Жулидов. - Москва : ЮНИТИ ; [Б. м.] : ЮНИТИ-ДАНА, 2006. - 239 с.

3.2.3 Рекомендуемая литература при освоении дисциплины «Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания»

Основная литература

1. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562575> (дата обращения: 17.01.2025).

2. Дунченко, Н.И. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия: Учебное пособие / Н.И. Дунченко, С. В. Купцова, А. Г. Кручинин; рец. А.А. Творогова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2024. — 148 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/full/s26112024Dunchenko.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/full/s26112024Dunchenko.pdf>>

Дополнительная литература

1. Тебекин, А. В. Управление качеством: учебник для вузов / А. В. Тебекин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 410 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03736-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/559847> (дата обращения: 17.01.2025).

2. Фомичев, В. И. Управление качеством и конкурентоспособностью: учебник для вузов / В. И. Фомичев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 229 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19217-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/556155> (дата обращения: 17.01.2025).

3. Основы устойчивого развития сельского хозяйства: Учебник / Н.В. Сергеева, В.В. Рахаева, Н.Ю. Трясцина [и др.]; рец.: Т.Х. Тогузаев, С.В. Котеев; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Электрон. текстовые дан. — Москва, 2024. — 180 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. - Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : http://elib.timacad.ru/dl/full/s12122024Uch_Rahaeva.pdf. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. — <URL http://elib.timacad.ru/dl/full/s12122024Uch_Rahaeva.pdt>.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний, умений и навыков, критерии оценивания представлены в рабочих программах дисциплин.

Оценочные средства, включающих типовые задания, контрольные

работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций представлены в рабочих программах дисциплин.

Итоговая аттестация проводится в виде итогового экзамена.

5. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Мустафина А.С., к.т.н., доцент (дисциплина 1, 2, 3)

(подпись)



Утверждено кафедрой технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции

Протокол № 1 от «25» 08 2025 г.

И.о. зав. кафедрой Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор

