

Утверждаю  
 Руководитель центра дополнительного  
 образования, профессор  
 \_\_\_\_\_ Н.М. Белецкая

## РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

(рабочие программы дисциплин являются составной частью программы  
 повышения квалификации «**Инновации в общественном питании**»)

### 5.1. Рабочая программа по дисциплине «**Инновации в технологии продукции общественного питания**»

5.1.1. Учебно-тематический план по дисциплине  
 «**Инновации в технологии продукции общественного питания**»

| №<br>п/п | Наименование дисциплин  | Всего     | в том числе |                              |                                | форма<br>контроля* |
|----------|---|-----------|-------------|------------------------------|--------------------------------|--------------------|
|          |   |           | лекции      | лабора-<br>торные<br>занятия | самостоя-<br>тельная<br>работа |                    |
| <b>1</b> | <b>Инновации в технологии<br/>продукции общественного<br/>питания</b> | <b>18</b> | <b>4</b>    | <b>12</b>                    | <b>2</b>                       | -                  |
| 1.1      | Современные технологии<br>кулинарной и кондитерской<br>продукции      | 11        | 2           | 8                            | 1                              | -                  |
| 1.2.     | Современные тенденции в<br>оформлении и дизайне блюд                  | 7         | 2           | 4                            | 1                              | -                  |

\*текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены

5.1.2 Матрица компетенций по дисциплине  
 «**Инновации в технологии продукции общественного питания**»

| №<br>п/п | Наименование тем  | Коли-<br>чество<br>часов | Профессиональные<br>компетенции (+) |      |
|----------|---|--------------------------|-------------------------------------|------|
|          |   |                          | ПК 1                                | ПК 2 |
| 1.       | Современные технологии кулинарной и<br>кондитерской продукции | 11                       | +                                   | +    |
| 2.       | Современные тенденции в оформлении и дизайне<br>блюд          | 7                        | +                                   |      |

5.1.3. Содержание дисциплины  
 «**Инновации в технологии продукции общественного питания**» (18 часов)

#### **Тема 1.1. Современные технологии кулинарной и кондитерской продукции (2 час)**

Особенности и преимущества современных технологий: Sous Vide, Cook&Serve, Cook&Chill, Cook&Hold, Cook&MAP, Cook&Freeze. Применение технологий шоковой заморозки в кулинарии. Развитие молекулярной кухни. Применение нетрадиционных видов сырья для приготовления кулинарной продукции, кондитерских и хлебобулочных изделий.

#### **Тема 1.2. Современные тенденции в оформлении и дизайне блюд (2 час)**

Современные тенденции в оформлении кулинарной продукции. Современные тенденции в оформлении кондитерских изделий. Использование пищевых принтеров для

приготовления и оформления блюд и кондитерских изделий. Применение элементов карвинга в кулинарии.

### Перечень лабораторных занятий

| Номер темы | Наименование лабораторного занятия                         | Кол-во час |
|------------|--|------------|
| 1.1.       | Современные технологии кулинарной и кондитерской продукции | 8          |
| 1.2.       | Современные тенденции в оформлении и дизайне блюд          | 4          |
|            | Итого  | 12         |

### Перечень заданий для самостоятельной работы

| Номер темы | Заданий для самостоятельной работы, рекомендуемая литература   | Кол-во час |
|------------|--|------------|
| 1.1.       | <p>Изучить современные тенденции национальных кухонь:</p> <p>Литература:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира: учебник для бакалавров / Васюкова, А.Т., Варварина Н.М. – Москва: Дашков и К, 2019. – 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. – Текст: непосредственный.</li><li>2. Традиции и культура питания народов мира : учеб. пособие для вузов / Н. В. Щеникова- М. : Форум: Инфра-М, 2015 - 543с.</li><li>3. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: практическое пособие: под общей редакцией Васюковой А.Т.: Москва: Дашков и К, 2019.- 816 с. - ISBN:978-5-394-03339-1. - Текст: непосредственный.</li><li>4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие: под главной редакцией Васюковой А.Т.: Москва: Дашков и К, 2019.- 208 с.- ISBN:978-5-394-03278-3. - Текст: непосредственный.</li><li>5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2015. - 208 с. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=421513&amp;sr=1">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=421513&amp;sr=1</a></li><li>6. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: блюда из птицы в кухне средиземноморья В. Бездарко; Фруктовые эмульсии, использование сифона в кондитерских изделиях / Н. Бернарде: DVD-программа № 79. – Электрон.дан. / ПИР-2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2013. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).</li><li>7. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: Русская кухня / Н. Акуличев; Болгарская кухня /З. Акбашев: DVD-программа № 61 – Электрон. дан. / ПИР-2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2015. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).</li></ol> | 1          |
| 1.2.       | <p>Подготовить презентацию по оформлению новых блюд,</p> <p>Литература:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Махлис, А.А. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам / А.А. Махлис, А.Л. Сагайдачная. - М. : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2013. - 168 с.</li><li>2. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: блюда из птицы в кухне средиземноморья В. Бездарко; Фруктовые эмульсии, использование сифона в кондитерских изделиях / Н. Бернарде: DVD-программа № 79. – Электрон.дан. / ПИР-2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2013. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).</li><li>3. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: блюда из птицы в кухне средиземноморья В. Бездарко; Фруктовые эмульсии, использование сифона в кондитерских изделиях / Н. Бернарде: DVD-программа № 79. –</li></ol>   | 1          |

|       |   |   |
|-------|---|---|
|       | <p>Электрон.дан. / ПИР-2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2013. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).</p> <p>4. Ратушный, А.С. Все о еде от А до Я : учебник : [Книга рассчитана на широкий круг читателей, в том числе для использования в учебном процессе по соответствующим направлениям подготовки и профилям обучения] / А.С. Ратушный, Аминов С.С. – Москва : Дашков и К, 2020. – 440 с. – ISBN 978-5-394-02484-9. - Текст : непосредственный.</p> |   |
| Итого |   | 2 |

*5.1.4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины  
«Инновации в технологии продукции общественного питания»*

1. Блюда из овощей и грибов: практическое пособие/ Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В.- Москва: Дашков и К, 2018.- 48с. – ISBN 978-5-394-02761-1. – Текст: непосредственный.
2. Бобренева, И.В. Функциональные продукты питания и их разработка: учебное пособие [для магистрантов и студентов пищевых вузов] / И.В. Бобренева. - Москва : Лань, 2019. - 368 с. - ISBN: 978-5-8114-3558-6. – Текст: непосредственный.
3. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира: учебник для бакалавров / Васюкова, А.Т., Варварина Н.М. – Москва: Дашков и К, 2019. – 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. – Текст: непосредственный.
4. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / Васюкова А.Т., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - Москва: Дашков и К, 2018. - 368 с. – ISBN 978-5-394-02237-1. – Текст: непосредственный.
5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. - ISBN: 978-5-394-03385-8/ – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839>
6. Линич, Е.П. Функциональное питание : учебное пособие : / Е.П. Линич, Э.Э. Сафаново. – Москва : Лань, 2018. – 180 с. – ISBN 978-5-8114-2553-2. - Текст : непосредственный.
7. Линич, Е.П. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие : [учебное пособие предназначено для подготовки бакалавров и магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания »] / Е.П. Личи, Э.Э. Сафанова. – Москва : Лань, 2018. – 180 с. – ISBN 978-5-8114-3087-1. - Текст : непосредственный.
8. Махлис, А.А. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам / А.А. Махлис, А.Л. Сагайдачная. - М. : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2013. - 168 с.
9. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина- : ГИОРД, 2016 - 360с. – Текст: непосредственный.
10. Ратушный, А.С. Все о еде от А до Я : учебник : [Книга рассчитана на широкий круг читателей, в том числе для использования в учебном процессе по соответствующим направлениям подготовки и профилям обучения] / А.С. Ратушный, Аминов С.С. – Москва : Дашков и К, 2020. – 440 с. – ISBN 978-5-394-02484-9. - Текст : непосредственный.
11. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: справочник / текстовые данные - Санкт-Петербург: Изд-во Троицкий мост, 2017.- 339 с.- ISBN:978-5-4377-0100-3. - Текст: непосредственный.

12. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: практическое пособие: под общей редакцией Васюковой А.Т.: Москва: Дашков и К, 2019.- 816 с. - ISBN:978-5-394-03339-1. - Текст: непосредственный.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие: под главной редакцией Васюковой А.Т.: Москва: Дашков и К, 2019.- 208 с.- ISBN:978-5-394-03278-3. - Текст: непосредственный.
14. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / Ратушный А.С., Баранов Б.А., Элиарова Т.С., [ и др.]; под общей редакцией А.С. Ратушный; Москва: Дашков и К, 2019.- 336 с.- ISBN:978-5-394-03412-1.- Текст: непосредственный.
15. Технология продукции общественного питания: учеб. для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; ред. А. Т. Васюкова - М. : Дашков и К, 2016 - 496с.
16. Технология и организация питания в образовательных организациях (дошкольные образовательные организации) : учеб. пособие для магистров / М. П. Могильный [и др.] ; под ред. М. П. Могильного- М. : ДеЛи плюс, 2015 - 343с.
17. Традиции и культура питания народов мира : учеб. пособие для вузов / Н. В. Щеникова- М. : Форум: Инфра-М, 2015 - 543с. – Текст: непосредственный.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2015. - 208 с. [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=421513&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=421513&sr=1)
19. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461>
20. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
21. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
22. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
23. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
24. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
25. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
26. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

Понамарева В.Е., к.т.н., доцент, зав. кафедрой технологии общественного питания и товароведения БУКЭП

---

**5.2. Рабочая программа  
по дисциплине «Совершенствование организации производства и обслуживания на  
предприятиях питания»**

*5.2.1. Учебно-тематический план по дисциплине  
«Совершенствование организации производства и обслуживания на  
предприятиях питания»*

| № п/п    | Наименование дисциплины   | Всего час | в том числе |                      |                        | форма контроля* |
|----------|---|-----------|-------------|----------------------|------------------------|-----------------|
|          |   |           | лекции      | практические занятия | самостоятельная работа |                 |
| <b>1</b> | <b>Совершенствование организации производства и обслуживания на предприятиях питания</b>  | <b>18</b> | <b>6</b>    | <b>8</b>             | <b>4</b>               | -               |
| 1.1.     | Направления совершенствования деятельности предприятий общественного питания              | 10        | 4           | 4                    | 2                      | -               |
| 1.2.     | Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | 8         | 2           | 4                    | 2                      | -               |

\*текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены

*5.2.2. Матрица компетенций по дисциплине  
«Совершенствование организации производства и обслуживания на  
предприятиях питания»*

| № п/п | Наименование тем  | Количество часов | Профессиональные компетенции (+) |      |
|-------|---|------------------|----------------------------------|------|
|       |   |                  | ПК 1                             | ПК 2 |
| 1     | Направления совершенствования деятельности предприятий общественного питания              | 10               | +                                |      |
| 2     | Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | 8                | +                                |      |

*5.2.3. Содержание дисциплины  
«Совершенствование организации производства и обслуживания на предприятиях  
питания»*

Лекции – 6 час

**Тема 1. Направления совершенствования деятельности предприятий общественного питания (4 час)**

Развитие концептуальных направлений в общественном питании. Совершенствование снабжения предприятий общественного питания. Направления совершенствования транспортного обслуживания и работы экспедиционно-диспетчерских служб предприятий питания. Инновации в организации складского хозяйства предприятий питания. Совершенствование материально-технической базы предприятий питания.

**Тема 2. Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (2 час)**

Совершенствование планирования производственной деятельности предприятий питания. Современные тенденции в организации структуры производства предприятий общественного питания. Совершенствование работы производственных цехов предприятий питания. Совершенствование организации труда на предприятиях питания. Инновации в организации обслуживания на предприятиях питания

### Перечень практических занятий

| Номер темы | Наименование практического занятия  | Кол-во час |
|------------|---|------------|
| 1.         | Направления совершенствования деятельности предприятий общественного питания              | 4          |
| 2.         | Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | 4          |
|            | Итого   | 8          |

### Перечень заданий для самостоятельной работы

| Номер темы | Заданий для самостоятельной работы и рекомендуемая литература  | Кол-во час |
|------------|--|------------|
| 1.         | Изучить современные формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания<br>Литература:<br>1. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- М. : Дашков и К, 2016 - 248с.<br>2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учеб. пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: магистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с.<br>3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.   | 2          |
| 2.         | Подготовить презентацию по современным методам обслуживания потребителей<br>Литература:<br>1. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- М. : Дашков и К, 2016 - 248с.<br>2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учеб. пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: магистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с.<br>3. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т.Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с.<br><a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=230055&amp;sr=1">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=230055&amp;sr=1</a> | 2          |
|            | Итого  | 4          |

*5.2.4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины  
«Совершенствование организации производства и обслуживания на предприятиях  
питания»*

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Москва: Изд-во Дашков и К, 2019.-416 с.- ISBN:978-5-394-03385-8. - Текст: непосредственный.
2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т.Васюкова, Т.Р.Любецкая ; под ред. А.Т.Васюковой. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 416 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172>.
3. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1: учебное пособие / Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2017.— 178 с. — ISSN 2227-8397. - Текст: непосредственный.
4. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов. – М.: Магистр, 2015.
5. Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- М. : Дашков и К, 2016 - 248с.
6. Любецкая, Т. Р. Барное дело: учебник / Т. Р. Любецкая. - Москва : Дашков и К, 2018. - 180 с. - Текст: непосредственный.
7. Линич, Е.П. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания: учебное пособие : [учебное пособие предназначено для подготовки бакалавров и магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания »] / Е.П. Личи, Э.Э. Сафонова. – Москва : Лань, 2018. – 180 с. – ISBN 978-5-8114-3087-1. - Текст: непосредственный.
4. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учеб. пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – – Москва: магистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с. – Текст: непосредственный.
8. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2017. - 380 с.
9. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Изд-во Юрайт, 2020. - 332 с. - ISBN 978-5-534-09303-2. - Текст: непосредственный.
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
11. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
12. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.



**5.3.Рабочая программа по дисциплине  
«Инновации в техническом оснащении предприятий питания»**

*5.3.1 Учебно-тематический план по дисциплине  
«Инновации в техническом оснащении предприятий питания»*

| № п/п    | Наименование дисциплины  | Всего час | в том числе |                      |                        | форма контроля* |
|----------|--|-----------|-------------|----------------------|------------------------|-----------------|
|          |  |           | Лекции-     | практические занятия | самостоятельная работа |                 |
| <b>1</b> | <b>Инновации в техническом оснащении предприятий питания</b>         | <b>16</b> | <b>4</b>    | <b>4</b>             | <b>8</b>               | -               |
| 1.1      | Современное механическое и тепловое оборудование предприятий питания | 8         | 2           | 2                    | 4                      | -               |
| 1.2      | Современное холодильное и торговое оборудование предприятий питания  | 8         | 2           | 2                    | 4                      | -               |

\*текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплинам не предусмотрены

*5.3.2. Матрица компетенций по дисциплине*

| № п/п | Наименование тем   | Количество часов | Профессиональные компетенции (+) |      |
|-------|--|------------------|----------------------------------|------|
|       |  |                  | ПК 1                             | ПК 2 |
| 1     | Современное механическое и тепловое оборудование предприятий питания | 8                | +                                |      |
| 2     | Современное холодильное и торговое оборудование предприятий питания  | 8                | +                                |      |

*5.3.3. Содержание дисциплины*

**«Инновации в техническом оснащении предприятий питания» (16 часов)**

**Лекции – 4 час**

**Тема 1. Современное механическое и тепловое оборудование предприятий питания (2 час)**

Инновационные универсальные кухонные машины. Современное сортировочно-калибровочное, моечное, очистительное и измельчительное оборудование. Передовые технологии, применяемые в оборудовании для нарезания пищевых продуктов и продовольственного сырья. Современное месильно-перемешивающее оборудование. Новые модели дозировочно-формовочного и прессующего оборудования. Инновационное тепловое оборудование.

**Тема 2. Современное холодильное и торговое оборудование предприятий питания (2 час)**

Современное немеханическое торговое оборудование. Весоизмерительное и фасовочно-упаковочное оборудование. Инновационное оборудование применяемое для расчетов с потребителями. Современное холодильное торговое оборудование. Автоматизированные системы, применяемые на предприятиях общественного питания.

### Перечень практических занятий

| Номер темы | Наименование практического занятия                                   | Кол-во час |
|------------|--|------------|
| 1.         | Современное механическое и тепловое оборудование предприятий питания | 2          |
| 2.         | Современное холодильное и торговое оборудование предприятий питания  | 2          |
|            | Итого  | 4          |

### Перечень заданий для самостоятельной работы

| Номер темы | Заданий для самостоятельной работы, рекомендуемая литература  | Кол-во час |
|------------|---|------------|
| 1.         | <p>Используя сайты компаний, реализующих оборудования для предприятий питания, и рекомендуемую литературу, изучить функциональные и технические характеристики современных пароконвектоматов.</p> <p>Литература:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Борисова, А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование: учебное пособие [для студентов, обучающихся по специальности технология общественного питания] / Борисова А.В.- Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018.- 353 с.- ISSN:2227-8397. - Текст: непосредственный.</li><li>2. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 416 с. – Текст: непосредственный.</li><li>3. Бочкарева, Н.А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Бочкарева Н.А.-Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020.- 434 с.- ISBN:978-5-4497-0507-5.- Текст: непосредственный.</li><li>4. Ковальченко, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: пароконвектоматы [Текст] : монография / Н. А. Ковальченко, Л. М. Дикунова. - Белгород : Эпицентр, 2017. - 80 с. – Текст: непосредственный.</li><li>5. Могильный, М.П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: учебное пособие. / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян ; ред. М. П. Могильный. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 262 с. – ISBN 978-5-905170-73-9. - Текст : непосредственный.</li></ol> | 2          |
| 2.         | <p>Используя сайты компаний, реализующих оборудования для предприятий питания, и рекомендуемую литературу, изучить функциональные и технические характеристики современного теплового оборудования.</p> <p>Литература:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Борисова, А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование: учебное пособие [для студентов, обучающихся по специальности технология общественного питания] / Борисова А.В.- Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018.- 353 с.- ISSN:2227-8397. - Текст: непосредственный.</li></ol>  | 2          |

|    |  |   |
|----|--|---|
|    | <p>2. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - – Москва : Академия, 2013. - 416 с. – Текст: непосредственный.</p> <p>3. Бочкарева, Н.А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Бочкарева Н.А-Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020.- 434 с.- ISBN:978-5-4497-0507-5.- Текст: непосредственный.</p> <p>4. Могильный, М.П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: учебное пособие. / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян ; ред. М. П. Могильный. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 262 с. – ISBN 978-5-905170-73-9. - Текст : непосредственный.</p>  |   |
| 3. | <p>Используя сайты компаний, реализующих оборудования для предприятий питания, и рекомендуемую литературу, подготовить презентацию по современному торговому оборудованию</p> <p>Литература:</p> <p>1. Борисова, А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование: учебное пособие [для студентов, обучающихся по специальности технология общественного питания] / Борисова А.В.- Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018.- 353 с.- ISSN:2227-8397. - Текст: непосредственный.</p> <p>2. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - – Москва : Академия, 2013. - 416 с. – Текст: непосредственный.</p> <p>3. Бочкарева, Н.А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Бочкарева Н.А-Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020.- 434 с.- ISBN:978-5-4497-0507-5.- Текст: непосредственный.</p>    | 2 |
| 4. | <p>Используя сайты компаний, реализующих оборудования для предприятий питания, и рекомендуемую литературу, подготовить презентацию по современному холодильному оборудованию</p> <p>Литература:</p> <p>1. Борисова, А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование: учебное пособие [для студентов, обучающихся по специальности технология общественного питания] / Борисова А.В.- Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018.- 353 с.- ISSN:2227-8397. - Текст: непосредственный.</p> <p>2. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - – Москва : Академия, 2013. - 416 с. – Текст: непосредственный.</p> <p>3. Бочкарева, Н.А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Бочкарева Н.А-Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020.- 434 с.- ISBN:978-5-4497-0507-5.- Текст: непосредственный.</p> | 2 |
|    | Итого  | 8 |

*5.3.4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины  
«Инновации в техническом оснащении предприятий питания»*

6. Борисова, А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование: учебное пособие [для студентов, обучающихся по специальности технология общественного питания] / Борисова А.В.- Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018.- 353 с.- ISSN:2227-8397. - Текст: непосредственный.
7. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - – Москва : Академия, 2013. - 416 с. – Текст: непосредственный.
8. Бочкарева, Н.А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Бочкарева Н.А.-Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020.- 434 с.- ISBN:978-5-4497-0507-5.- Текст: непосредственный.
9. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: практикум / А. Т. Васюкова. – Москва: Дашков и К, 2018. – 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. – Текст: непосредственный.
10. Ковальченко, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: пароконвектоматы [Текст] : монография / Н. А. Ковальченко , Л. М. Дикунова. - Белгород : Эпицентр, 2017. - 80 с. – Текст: непосредственный.
11. Могильный, М.П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: учебное пособие. / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян ; ред. М. П. Могильный. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 262 с. – ISBN 978-5-905170-73-9. - Текст : непосредственный.
12. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
13. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.)
14. Слесарчук, В.А. Оборудование пищевых производств : учебное пособие / В.А. Слесарчук. - Минск : РИПО, 2015.-371 с.  
[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=463685&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=463685&sr=1)

Понамарева В.Е., к.т.н., доцент, зав. кафедрой технологии общественного питания и товароведения БУКЭП

---

**5.4.Рабочая программа по дисциплине  
«Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на  
предприятиях питания»**

*5.4.1. Учебно-тематический план по дисциплине  
«Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на  
предприятиях питания»*

| № п/п    | Наименование дисциплины  | Всего час | в том числе |                      |                        | форма контроля* |
|----------|--|-----------|-------------|----------------------|------------------------|-----------------|
|          |  |           | лекции      | практические занятия | самостоятельная работа |                 |
| <b>1</b> | <b>Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на предприятиях питания</b>                           | <b>18</b> | <b>6</b>    | <b>4</b>             | <b>8</b>               | -               |
| 1.1      | Развитие нормативной базы, устанавливающей требования к организациям общественного питания и продукции общественного питания | 8         | 2           | 2                    | 4                      | -               |
| 1.2      | Управление безопасностью и качеством пищевой продукции в современных условиях  | 10        | 4           | 2                    | 4                      | -               |

\*текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены

*5.4.2. Матрица компетенций по дисциплине  
«Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на  
предприятиях питания»*

| № п/п | Наименование тем   | Количество часов | Профессиональные компетенции (+) |      |
|-------|--|------------------|----------------------------------|------|
|       |  |                  | ПК 1                             | ПК 2 |
| 1.1   | Развитие нормативной базы, устанавливающей требования к организациям общественного питания и продукции общественного питания | 8                |                                  | +    |
| 1.2   | Управление безопасностью и качеством пищевой продукции в современных условиях  | 10               |                                  | +    |

*5.4.3. Содержание дисциплины  
«Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на  
предприятиях питания»*

Лекции -6 час

**Тема 1. Развитие нормативной базы, устанавливающей требования к организациям общественного питания и продукции общественного питания (2 час)**

Изменения в законодательстве, регулирующем деятельность предприятий общественного питания. Развитие технического регулирования. Актуализированные нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям общественного

питания. Актуализированные нормативные документы, устанавливающие требования к продукции предприятий общественного питания.

**Тема 2. Управление качеством пищевой продукции в современных условиях (4 час)**

Современные подходы к организации производственного контроля и контроля качества продукции на предприятиях питания. Актуальность внедрения систем менеджмента качества и безопасности. Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к безопасности процессов производства. Характеристика актуализированной нормативной базы на систему ХАССП. Применение ГОСТ Р ИСО 22000 в общественном питании. Характеристика актуализированной нормативной базы на систему менеджмента качества по ИСО 9000.

**Перечень практических занятий**

| Номер темы | Наименование практического занятия   | Кол-во час |
|------------|--|------------|
| 1.         | Изучение актуализированной нормативной базы, устанавливающей требования к организациям общественного питания и продукции общественного питания | 2          |
| 2.         | Системы менеджмента качества и безопасности продукции  | 2          |
|            | Итого  | 4          |

**Перечень заданий для самостоятельной работы**

| Номер темы | Заданий для самостоятельной работы, рекомендуемая литература   | Кол-во час |
|------------|--|------------|
| 1.         | <p>Разработать план производственного контроля для предприятия общественного питания</p> <p>Литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль качества продукции общественного питания: учебник / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, Е. А. Лежина ; ред. М. П. Могильный - М. : ДеЛи плюс, 2016 - 412с.</li> <li>2. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / О. В. Бредихина [и др.] - СПб. : Троицкий мост, 2014 - 192 с.</li> <li>3. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - Москва: Логос, 2014. - 152 с. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=438480&amp;sr=1">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=438480&amp;sr=1</a>.</li> <li>4. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.</li> <li>5. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.</li> <li>6. Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.).</li> </ol> | 2          |

|    |   |          |
|----|---|----------|
| 2. | <p>Используя стандарты и рекомендуемую литературу, разработать рабочий лист НАССР (ХАССР) для выбранного вида кулинарной продукции</p> <p>Литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль качества продукции общественного питания: учебник / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, Е. А. Лежина ; ред. М. П. Могильный - М. : ДеЛи плюс, 2016 - 412с.</li> <li>2. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / О. В. Бредихина [и др.] - СПб. : Троицкий мост, 2014 - 192 с.</li> <li>3. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - Москва: Логос, 2014. - 152 с. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=438480&amp;sr=1">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=438480&amp;sr=1</a>.</li> <li>4. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.</li> <li>5. ГОСТ Р ИСО 22004-2017 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ИСО 22000.</li> <li>6. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.</li> <li>7. ГОСТ Р 51705.1-2010 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.</li> </ol> | 4        |
| 3  | <p>Используя стандарты и рекомендуемую литературу, составить перечень документации по системе НАССР (ХАССР)</p> <p>Литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль качества продукции общественного питания: учебник / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, Е. А. Лежина ; ред. М. П. Могильный - М. : ДеЛи плюс, 2016 - 412с.</li> <li>2. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / О. В. Бредихина [и др.] - СПб. : Троицкий мост, 2014 - 192 с.</li> <li>3. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - Москва: Логос, 2014. - 152 с. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=438480&amp;sr=1">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=438480&amp;sr=1</a>.</li> <li>4. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.</li> <li>5. ГОСТ Р ИСО 22004-2017 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ИСО 22000.</li> <li>6. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.</li> <li>7. ГОСТ Р 51705.1-2010 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.</li> </ol>                        | 2        |
|    | <b>Итого</b>  | <b>8</b> |

*5.4.4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины  
«Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на  
предприятиях питания»*

7. Контроль качества продукции общественного питания: учебник / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, Е. А. Лежина ; ред. М. П. Могильный - М. : ДеЛи плюс, 2016 - 412с.
8. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / О. В. Бредихина [и др.] - СПб. : Троицкий мост, 2014 - 192 с.
9. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - Москва: Логос, 2014. - 152 с. [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=438480&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=438480&sr=1).
10. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
11. ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования.
12. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
13. ГОСТ Р ИСО 22004-2017 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ИСО 22000.
14. ГОСТ Р 51705.1-2010 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
15. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
16. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.).
17. Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.).

Понамарева В.Е., к.т.н., доцент, зав. кафедрой технологии общественного питания и товароведения БУКЭП \_\_\_\_\_