

**Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»**

Владимирский Филиал
(наименование структурного подразделения)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ВФ РУК



М.А. Шумилина

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
повышения квалификации**

Современные тенденции развития организаций общественного питания
(наименование программы)

Владимир, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы	3
1.1. Цель реализации.....	3
1.2. Нормативная правовая база.....	3
1.3. Характеристика нового вида профессиональной деятельности.....	4
1.4. Планируемые результаты обучения	5
1.5. Категория слушателей	5
1.6. Форма обучения и срок освоения.....	6
1.7. Период обучения, режим занятий	6
1.8. Документ о квалификации	6
2. Содержание программы повышения квалификации	6
2.1. Календарный учебный график.....	6
2.2. Учебный план	6
3. Организационно-педагогическое обеспечение программы.....	9
4. Условия осуществления образовательной деятельности по программе повышения квалификации.....	10

Приложение № 1. Рабочие программы модулей: "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания "; "Оборудование предприятий общественного питания"; "Технология ресторанной продукции.

Приложение № 2. Программа итоговой аттестации.

Приложение № 3. Рецензии (внутренняя и внешняя).

1. Общая характеристика программы

1.1. Цель реализации

Цель программы повышения квалификации «Современные тенденции развития организаций общественного питания»: формирование у студентов новых и совершенствование уже имеющихся компетенций в области деятельности предприятий индустрии питания.

Задачи программы:

– формирование у выпускников необходимых компетенций, позволяющих ему успешно работать в области организации производства продуктов питания и обслуживания, умеющего решать нестандартные задачи, принимать организационно-управленческие решения, готового работать в команде и нести ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений;

– формирование у выпускников системы теоретических и практических знаний, позволяющих эффективно планировать деятельность предприятий общественного питания и управлять процессами производства и обслуживания;

– формирование теоретических знаний и практических навыков по применению и эксплуатации технологического и торгового оборудования на предприятиях общественного питания;

– формирование теоретических знаний и практических навыков в области технологии ресторанной продукции, способствующие формированию у обучающихся соответствующих компетенций;

– формирование профессионального долга, стремления к профессиональному самосовершенствованию.

1.2. Нормативная правовая база

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп.);

2. Приказ Министерства образования и науки от 17 августа 2020 года № 1047 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»;

3. Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 года № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (с изм. и доп.);

5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329 н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;

6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;

8. Устав автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;

9. Локальные акты Российского университета кооперации, касающиеся организации образовательной деятельности.

1.3. Характеристика нового вида профессиональной деятельности

В результате освоения образовательной программы выпускник готов к выполнению обобщенных трудовых и трудовых функций (таблица 1):

Таблица 1

№ п/п	Наименование профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
1	Специалист по технологии и организации общественного питания	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			С/02.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			С/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			С/02.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
2	Повар	D Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	D/01.6 Планирование процессов основного производства организации питания
			D/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питания
			D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания
3	Руководитель предприятия питания	B Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
			B/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
			B/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

При освоении образовательной программы обучающийся готовится к участию в осуществлении следующих видов профессиональной деятельности:

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака;
- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Образовательная программа имеет практико-ориентированный характер.

1.4. Планируемые результаты обучения

Выпускник по дополнительной программе повышения квалификации «Современные тенденции развития организаций общественного питания» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями образовательной программы должен обладать следующими общепрофессиональными (ОПК) и профессионально-специализированными (ПСК) компетенциями (таблица 2).

Планируемые результаты освоения

Таблица 2

Виды деятельности	Общепрофессиональные/профессиональные компетенции ОПК, ПК, или трудовые функции (формируются и (или) совершенствуются) ПСК и СК
Технологический процесс	ОПК-4 Способность осуществлять технологические процессы производства продукции питания
Организация и контроль производства	ОПК-5 Способность организовывать и контролировать производство продукции питания
Процессы основного производства организации питания	ПК-1 – Способность планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания, соблюдая технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий
	ПК-2 Способность осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания
	ПК-3- Способность осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Технологические процессы производства продукции общественного питания	ПК-5 – Способность разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания

Коды компетенции сформированы на основе образовательного стандарта 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

1.5. Категория слушателей

К освоению дополнительной профессиональной программы повышения квалификации допускаются:

- граждане в возрасте 50 лет и старше, граждане предпенсионного возраста;
- женщины, находящиеся в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста 3-х лет;
- женщины, не состоящие в трудовых отношениях и имеющих детей дошкольного возраста в возрасте от 0 до 7 лет включительно;
- молодежь в возрасте до 35 лет включительно, относящаяся к категориям: граждане, которые с даты окончания военной службы по призыву не являются занятыми в соответствии с законодательством о занятости населения в течение 4 месяцев и более; граждане, которые с даты выдачи им документа об образовании (квалификации) не являются занятыми в соответствии с законодательством о занятости населения в течение 4 месяцев и более;
- граждане, находящиеся под риском увольнения (планируемых к увольнению в связи с ликвидацией организации либо сокращением штата или численности работников организации);
- граждане, завершающих обучение по образовательным программам среднего профессионального или высшего образования в текущем календарном году, обратившихся в органы службы занятости, для которых отсутствует подходящая работа по полученной профессии (специальности).

Вступительные испытания отсутствуют.

1.6. Форма обучения и срок освоения

Программа повышения квалификации реализуется в очной форме обучения. Занятия могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ). Срок освоения – 72 часа: 44 часа – контактная работа, 26 часов самостоятельной работы, 2 часа – итоговая аттестация.

1.7. Период обучения, режим занятий

Период обучения составляет 1 месяц.

Занятия проводятся 4 академических часа в день, 3 раза в неделю, с 10.00 до 13.00.

1.8. Документ о квалификации

Диплом Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» о повышении квалификации.

2. Содержание программы повышения квалификации

2.1. Календарный учебный график

Указываются периоды учебных занятий, практик (стажировок), текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации, а также периоды каникул (таблица 3).

Календарный учебный график заполняется с помощью условных обозначений:

УЗ – учебные занятия;

ТКУ – текущий контроль успеваемости;

СР – самостоятельная работа;

ПА – промежуточная аттестация;

ПП – практическая подготовка;

ИА – итоговая аттестация.

Календарный учебный график

Таблица 3

Период обучения – 1 месяц (4 недели)			
1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
УЗ, СР, ПП	УЗ, СР, ПП	УЗ, СР, ПП	УЗ, СР, ПП, ИА

2.2. Учебный план

Перечень модулей, их общая трудоемкость, в том числе и по видам учебных занятий, текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестации, формируемые компетенции представлены в таблице 4.

Учебный план

Таблица 4

№п/п ¹	Наименование (модуля/тем)	Общая трудоемкость, час. ³	Контактная работа, час. ⁴					Самостоятельная работа, час ⁷	Контактная работа (с применением дистанционных образовательных технологий, электронного обучения), час. ⁶					Самостоятельная работа, час ⁷	Текущий контроль успеваемости ⁸	Промежуточная аттестация (форма/час) ⁹	Итоговая аттестация (вид /час.) ¹⁰	Код компетенции ¹¹	Перезачет ¹¹
			Всего ⁴	В форме практической подготовки	В том числе				Всего ⁴	В форме практической подготовки	В том числе								
					Лекции / в интерактивной форме ⁵	Практические (семинарские) занятия /в интерактивной форме ⁵	Контактная самостоятельная работа, час ⁷				Лекции / в интерактивной форме ⁵	Практические (семинарские) занятия /в интерактивной форме ⁵	Контактная самостоятельная работа, час ⁷						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	34	20	8	14	6		14										ОПК-5, ПК-1, ПК-2,	
1.1.	Общая характеристика процесса обслуживания	4	2	0	2	0		2								О, Д		ОПК-5, ПК-1, ПК-2,	
1.2.	Организация производства и снабжения ПОП	4	2	0	2	0		2								О, Д		ОПК-5, ПК-1, ПК-2,	
1.3.	Столовое белье, посуда, приборы и приспособления. Подготовка к обслуживанию и сервировка столов	6	4	2	2	2		2								О, Д		ОПК-5, ПК-1, ПК-2,	
1.4.	Средства информации: меню и прейскурант в общественном питании. Реклама на ПОП.	6	4	2	2	2		2								О, Д		ОПК-5, ПК-1, ПК-2,	
1.5.	Организация обслуживания отдельных видов сервиса	4	2	2	2	0		2								О, Д		ОПК-5, ПК-1, ПК-2,	
1.6.	Интерьерный флор-декор	6	4	2	2	2		2								О, Д		ОПК-5, ПК-1, ПК-2,	
1.7.	Методы организации труда и требования к персоналу ПОП	4	2	0	2	0		2								О, Д		ОПК-5, ПК-1, ПК-2,	

2.	Оборудование предприятий общественного питания	18	12	3	6	6		6									ОПК-4, ПК-3	
2.1	Механическое оборудование	6	4	1	2	2		2									О, Д	ОПК-4, ПК-3
2.2.	Тепловое оборудование	6	4	1	2	2		2									О, Д	ОПК-4, ПК-3
2.3.	Торговое оборудование	6	4	1	2	2		2									О, Д	ОПК-4, ПК-3
3.	Технология ресторанной продукции	18	12	4	6	6		6										ОПК-4, ПК-1, ПК-5
3.1.	Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.	6	4	0	2	2		2									О, Д	ОПК-4, ПК-1, ПК-5
3.2.	Группы блюд ресторанной кухни	6	4	2	2	2		2									О, Д	ОПК-4, ПК-1, ПК-5
3.3.	Ресторанный дизайн блюд	6	4	2	2	2		2									О, Д	ОПК-4, ПК-1, ПК-5
	Итого:	70	44	15	26	18		26										
	Итоговая аттестация																З (тест)	2
	Всего:	70	44	15	26	18		26										2

Формы текущего контроля успеваемости: О – опрос, Д – дискуссия, Дт - диспут, ПЗ – практические задачи, Т – тестирование, КС – кейс-стадии, ДИ – деловая игра, КП - выполнение проектных заданий в форме компьютерного практикума.

Форма промежуточной аттестации по модулю: З – зачет, Э – экзамен, Т – традиционная форма проведения.

3. Организационно-педагогическое обеспечение программы

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом Владимирского филиала Российского университета кооперации, а также высококвалифицированными специалистами из числа руководителей и ведущих специалистов предприятий-партнеров, учреждений и иных организаций Владимира и Владимирской области.

Профессорско-преподавательский состав имеет базовое образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, ученую степень, ученое (почетное) звание, опыт работы в соответствующей профессиональной области или дополнительные квалификации и характеристики с указанием прохождения обучения и/или стажировки, если это предусмотрено программой обучения, в отраслевых организациях по профилю обучения (таблица 5).

4. Условия осуществления образовательной деятельности по программе повышения квалификации

Филиал располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы повышения квалификации «Современные тенденции развития организаций общественного питания» в соответствии с учебным планом. Все помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой повышения квалификации «Современные тенденции развития организаций общественного питания», оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Создание безбарьерной среды в (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Для проведения занятий с обучающимися с различными нарушениями здоровья, имеется возможность использования звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации.

