

Аннотация

программы профессиональной переподготовки

«Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цель освоения программы: получение теоретических и практических знаний в сфере: пищевой промышленности, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции); сервиса, оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)..

2. Категория слушателей:

Слушателями программы могут стать:

- специалисты с высшим, средним профессиональным образованием;
- граждане, завершающие обучение по образовательным программам среднего профессионального или высшего образования в текущем календарном году.

При освоении программы параллельно с получением высшего или среднего профессионального образования, удостоверение о повышении квалификации выдается одновременно с получением соответствующего документа - диплома о высшем или среднем профессиональном образовании

3. Формы обучения: очно-заочная.

4. Период реализации программы: 14 недель.

5. Период актуальности программы: программа актуальна до 31 декабря 2024 года.

6. Язык, на котором реализуется программа: русский.

7. Основные дисциплины (модули) программы:

№ п/п	Наименование модуля/ раздела /дисциплины
1	Технология продукции общественного питания
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3	Товароведение продовольственных товаров
4	Процессы и аппараты пищевых производств
4.1	Основные понятия и определения дисциплины
4.2	Тепловые процессы и аппараты для их осуществления
4.3	Массообменные процессы и аппараты
4.4	Механические процессы, машины и аппараты для механических процессов
4.5	Гидромеханические процессы и аппараты для их осуществления
5	Оборудование предприятий общественного питания
5.1	Механическое оборудование предприятий общественного питания
5.2	Тепловое оборудование предприятий общественного питания
5.3	Торговое оборудование предприятий общественного питания
6	Холодильное и вентиляционное оборудование
6.1	Холодильное оборудование
6.2	Вентиляционное оборудование
6.3	Анализ эффективности использования оборудования
7	Микробиология, санитария и гигиена питания
8	Физиология питания
9	Экономика предприятий общественного питания
10	Проектирование предприятий общественного питания

8. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации успеваемости

слушателя:

формы текущего контроля:

кейсы, задания, упражнения, групповая дискуссия, деловые игры, опрос, проект
формы промежуточной аттестации:

- зачет по учебной дисциплине,
- экзамен по учебной дисциплине.

9. Учебно-методическое обеспечение программы

Для слушателей доступны следующие электронные образовательные и информационные ресурсы:

- Электронно-библиотечная система издательства [«Лань»](#).
- Электронно-библиотечная система [«BOOK.ru»](#).
- Электронно-библиотечная система [«AgriLib»](#).
- Информационные услуги электронного справочника [«Росметод»](#).
- Электронная библиотечная система [«IPRbook Smart»](#).
- Образовательная платформа [«Юрайт»](#).
- Научная электронная библиотека на платформе [eLIBRARY.RU](#).
- ИС [«Единое окно доступа к образовательным ресурсам»](#).

Библиотека имеет профильную библиографическую базу, оборудованный необходимой техникой читальный зал. Все компьютеры объединены в локальную сеть. Библиотека имеет выход в сеть Интернет.

Доступ к вышеперечисленным информационным ресурсам и базам данных осуществляется только по IP – адресам, зарегистрированным за Брянским ГАУ и только с автоматизированных рабочих мест, включенных в локальную сеть Университета.

Основная литература по дисциплинам:

1. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М.: Издательство Юрайт, 2016.- 414 с.
2. Рубина Е. А. Санитария и гигиена питания: Учебник для студ.учреждений высш. проф. образования (бакалавриат). – М.: Изд. центр «Академия», 2011;
3. Смирнова И.Р., Ефимов А.Д., Толстова Л.А., Козловская Л.В. Организация производства на предприятиях общественного питания. СПб.: Троицкий мост, 2011;
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1079-01 — М.: Минздрав России, 2001 с дополнениями и изменениями 2000 г.—71 с.;
5. Технология продукции общественного питания: учебник / А. И. Мглинец, И. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.; под ред. А. И. Мглинца - СПб.: Троицкий мост, 2010.;
6. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 320с.;
7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. – М.: Дашков и К. – 2009. – 106 с.;
8. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. Под ред. Липатовой Л.П./ Акимова Н.А., Баранов Б.А., Дзюба Г.Н., Жубрева Т.В., Мглинец А.И, Мясникова Е.Н., Соколов А.Ю, Троицкая Е.Я. //– М: Форум: Инфра-М, 2009 – 376 с. (учебное пособие гриф УМО);
9. СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

10. СанПиН 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
11. СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
12. Бочкарева, З.А. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть I [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.А. Бочкарева, В.А. Авроров, А.А. Курочкин [и др.]. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2012. — 82 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572 — Загл. с экрана;
13. общественного питания в вопросах и ответах. Часть II [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.А. Бочкарева, В.А. Авроров А.А. Курочкин [и др.]. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2012. — 135 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572 — Загл. с экрана.

Дополнительная литература:

1. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учебник: [гриф МО] / Л. П. Дацков, В. К. Памбухчиянц. – 8-е изд., перераб. и доп., М. : Дацков и К°, 2006.
2. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник, СПб.: Троицкий мост 2012.- 288 с.
3. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник// В.Д. Ершов. – СПб.: ГИОРД. – 2006. - 232 с.
4. Скурихин, И. М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - М. : ДеЛи прингт, 2008. - 276 с. - ISBN 978-5-94343-122-7(в пер.);
5. Могильный М. П. Справочник работника общественного питания / М. П. Могильный, Шленская Т. В., Могильный А. М. ; под ред. М. П. Могильного. - 2-е изд., испр., перераб. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 656 с. - ISBN 978-5-905170-11-9(в пер.);
6. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : Дацков и К, 2013. - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6(в пер.);
7. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Извлечения Сб. технических нормативов: Ч.5.: сб. технических нормативов. Ч. 5 / под ред. В. Т. Лапшиной. - М. : Хлебпродинформ, 2009. - 448 с. - ISBN 978-5-93109-113-6(в пер.);
8. Технология продукции общественного питания: учебник / А. И. Мглинец, И. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.; под ред. А. И. Мглинца - СПб.: Троицкий мост, 2010;
9. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие. – М.: ДеЛи прингт, 2005. – 320с.;
10. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. – М.: Дацков и К. – 2009. – 106 с.;
11. Корячкина С.Я. Технология мучных и кондитерских изделий. СПб.: Троицкий мост, 2011.;
12. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий. – СПб.: РАПП, 2010.;
13. Технология продукции общественного питания: учебник / А. И. Мглинец, И. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.; под ред. А. И. Мглинца - СПб.: Троицкий мост, 2010;
14. Олейникова А.Я. Магомедов И.В. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. – СПб.: ГИОРД, 2015;
15. Качмазов Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 224 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4126 — Загл. с экрана.

16. Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 667 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45972 — Загл. с экрана.

Методические разработки

1. Курочкин, А.А. Оборудование предприятий общественного питания в вопросах и ответах: учебно-методическое пособие / А.А. Курочкин, Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, Г.В. Шабурова. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2017. – 57 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374947/>
2. Холодильная техника и технология в вопросах и ответах: учебное пособие / А.А. Курочкин, А.И. Купреенко, Х.М. Исаев, П. К. Воронина. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2017. – 90 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374945/>
3. Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» / Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374802/>
4. Теоретический курс по дисциплине «История развития перерабатывающих отраслей»: Методическое пособие / Е.И. Слезко, Х.М. Исаев. – Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2015. – 58 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/112896/>
5. Слезко Е.И., Исаев Х.М., Мамченко Т.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пос. – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 44 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99763/>
6. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине «Технология продуктов детского и диетического питания»: Метод. пос.– Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 53 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99762/>
7. Слезко Е.И., Исаев Х.М., Мамченко Т.В. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Техно-логия продуктов лечебного, профилактического и функционального питания»: Метод. пос.– Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2015. – 103 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99761/>
8. Слезко Е.И., Байдаков Е.М., Исаев Х.М. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Барное дело»: Методическое пособие.– Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 36 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99760/>
9. Слезко Е.И., Исаев Х.М., Куличенко А.И. Методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: Метод. пос. для практ. занятий – Брянск: Изд. БГАУ, 2015. -48 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99759/>
10. Гапонова, В.Е. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ./В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев. –Брянск: Брянский ГАУ, 2015. – с.20. <http://www.bgsha.com/ru/book/113600/>
11. Гапонова, В.Е. Физиология питания: учебно-методическое пособие по лабораторным работам/ В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев, Издательство: Брянский ГАУ, 2015. – 51 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/113599/>
12. Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории» / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 27 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/433281/>
13. Курочкин, А.А. Специализированное оборудование предприятий общественного питания в вопросах и ответах: учебно-методическое пособие / А.А. Курочкин, Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, Г.В. Шабурова. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2017. – 54 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374950/>
14. Рябичева, А.Е. Микробиология: учебно-методическое пособие / А.Е. Рябичева, Х.М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2015. - 172 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/88999/>
15. Исаев Х.М. Программа и методические указания по организации и проведению производственная практика по получению профессиональных умений и опыта

- профессиональной деятельности / Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, В.Е. Гапонова, Е.И. Слезко. - Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2016 - 34 с. <http://www.bgsha.com/tu/book/432918/>
16. Производственная программа различных типов предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие к составлению производственной программы для выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 57 с. <http://www.bgsha.com/tu/book/433283/>
 17. Лечебное и профилактическое питание: методические указания для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, А.И. Купреенко, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2023. – 44 с.
 18. История русской кухни: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, А.И. Купреенко, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2023. – 54 с.
 19. История белорусской кухни: методические указания для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, А.И. Купреенко, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2023. – 39 с.
 20. Слезко, Е. И. Тесты и задания по Технологии продуктов функционального питания: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 48 с.
 21. Слезко, Е. И. Тестовые задания. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: методическое указание для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 33 с.
 22. Слезко, Е. И. Тесты и задания по барному делу: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 56 с.
 23. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко, С. Х. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 144 с.
 24. Михайличенко, С. М. Теплотехника. Примеры решения задач: методическое пособие по выполнению практических и самостоятельных работ по дисциплине «Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств» / С. М. Михайличенко, А. И. Купреенко, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянской ГАУ, 2022. – 132 с.
 25. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 92 с.
 26. Слезко, Е. И. Современные формы обслуживания: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 44 с.
 27. Гапонова, В. Е. Технология мучных и кондитерских изделий: учебно-методические указания для самостоятельной работы студентов очной и заочной формы обучения по направлению

- подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 48 с.
28. Холодильное и вентиляционное оборудование. Разд. Холодильное оборудование: учебно-методические указания для выполнения лабораторных работ по направлению 19.03.04 Технология продукции общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания, очной и заочной формы обучения, очной и заочной формы обучения / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, С. М. Михайличенко, С. Х. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 59 с.
30. Специализированное оборудование предприятий общественного питания. Разд. Тепловое оборудование: учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания, очной и заочной формы обучения / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, С. М. Михайличенко, С. Х. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 87 с.
31. Основы строительства и инженерное оборудование зданий: учебное пособие для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технологии продукции организации общественного питания; направленность Технология продуктов общественного питания / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, С. М. Михайличенко, С. Х. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 137 с.
32. Слезко, Е. И. Сервировка стола: методические указания. Ч. II / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 31 с.
33. Слезко, Е. И. Сервировка стола: учебно-методическое пособие. Ч. I / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 66 с.
34. Слезко, Е. И. Тестовые задания по дисциплине «Барное дело»: учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2020. – 30 с.
35. Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Физиология питания»: методическое пособие по самостоятельной работе студентов / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2020. – 46 с.