

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –
проректор по учебной работе
Овчинников Д.Е.
«29» августа 2025 г.

Учебный план по дополнительной профессиональной программе профессиональной переподготовки

Технология продукции и организация общественного питания

№ п/п	Наименования модулей, разделов и тем	Всего (ч)	ЛЗ (эл.ч)	ПЗ (ч)	ПЗ (эл.ч)	СР (ч)	Форма ПА	Форма ИА	Код компетенции
1	МОДУЛЬ 1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания	34	4	2	4	18			ОПК 1; ОПК 2; ОПК 3
2	Раздел 1. Механическое оборудование		2		4				
3	Раздел 2. Тепловое оборудование		2	2					
4	Экзамен по модулю 1						6 ч/Э		
5	МОДУЛЬ 2. Упаковка продуктов общественного питания	18	4			10			ОПК 1; ОПК 2
6	Раздел 1. Свойства упаковываемых продуктов питания		2						
7	Раздел 2. Виды и свойства упаковочных материалов		2						
8	Зачет по модулю 2						4 ч/З		
9	МОДУЛЬ 3. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	38	10	2	2	18			ОПК 1; ОПК 2; ОПК 4; ОПК 5
12	Раздел 1. Санитарные требования к производству продукции общественного питания, к ведению документации, маркировке продукции, оснащению цехов, раздаче и реализации блюд		4	2					
13	Раздел 2. Санитарные требования к персоналу общественного питания: личная гигиена, прохождение медосмотров, прививки, санитарная одежда и обувь, осмотры ежедневные		4		2				
14	Раздел 3. Ответственность работников общественного питания при несоблюдении санитарного законодательства, профилактика пищевых инфекций и пищевых отравлений		2						
15	Экзамен по модулю 3						6 ч/Э		
16	МОДУЛЬ 4. Проектирование предприятий общественного питания	44	6	14		18			ОПК 1; ОПК 2; ОПК 3
17	Раздел 1. Нормативная документация, применяемая при проектировании предприятий общественного питания: СП, Сан-ПиН, методические рекомендации. Состав предприятий общественного питания		2	4					
18	Раздел 2. Планировка производственной части предприятия общественного питания: оснащение и взаимное расположение цехов, помещений для хранения сырья и полуфабрикатов, служебно-бытовых и технических помещений. Материалы, разрешенные для отделки помещений		2	6					
19	Раздел 3. Планировка зала предприятия общественного питания: стили оформления		2	4					

	ния, элементы декора, освещения, оснащения								
20	Экзамен по модулю 4						6 ч/э		
21	МОДУЛЬ 5. Технология продукции общественного питания	40	6	8	2	18			ОПК 1; ОПК 2; ПК 1; ПК 2
22	Раздел 1. Первичная обработка. Тепловая обработка. Влажный нагрев. Сухой нагрев		2	4					
23	Раздел 2. Хранение сырья и полуфабрикатов. Хранение продуктов в охлаждаемых помещениях. Хранение продуктов в неохлаждаемых помещениях		2	4					
24	Раздел 3. Основные приемы приготовления кулинарных изделий		2		2				
25	Экзамен по модулю 5						6 ч/э		
26	МОДУЛЬ 6. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	42	10	4		22			ОПК 1; ОПК 2; ПК 1; ПК 2
27	Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. Общественное питание в условиях рыночных отношений.		2						
28	Раздел 2. Структура производства. Организация производства. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.		4	2					
29	Раздел 3. Организация работы птицежьего цеха. Особенности работы мясорыбного цеха. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Организация работы супового отделения горячего цеха. Организация работы соусного отделения горячего цеха. Организация работы холодного цеха		4	2					
32	Экзамен по модулю 6						6 ч/э		
33	МОДУЛЬ 7. Контроль качества продуктов общественного питания	20	6			10			ОПК 1; ОПК 2; ОПК 4; ОПК 5
34	Раздел 1. Оценка качества продукции общественного питания. Управление качеством в системе менеджмента пищевых предприятий. Оценка уровня качества и потребительских свойств продукции на предприятиях питания. Инструменты и методы управления качеством продуктов общественного питания		4						
35	Раздел 2. Контроль качества холодных и горячих блюд		2						
36	Зачет по модулю 7						4 ч/з		
37	МОДУЛЬ 8. НАССР в общественном питании	36		10		22			ОПК 1; ОПК 2; ОПК 4; ОПК 5
38	Раздел 1. НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) - анализ рисков и критические контрольные точки. Биологические факторы риска на предприятиях общественного питания. Контроль микробиологической обсемененности салатной продукции			2					
39	Раздел 2. Химические факторы риска на предприятиях общественного питания. Контроль микотоксинов и остатков моющих средств			2					
40	Раздел 3. Химические факторы риска на предприятиях общественного питания. Контроль нитратов в помидорах			2					
41	Раздел 4. Физические факторы риска на предприятиях общественного питания. Контроль металлических инородных тел.			2					

42	Раздел 5. Биологические факторы риска на предприятиях общественного питания. Контроль кислотности.			2					
43	Зачет по модулю 8						4 ч/ 3		
44	МОДУЛЬ 9. Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	30	6			18			ОПК 1; ОПК 2; ПК 1; ПК 2
45	Раздел 1. Факторы, влияющие на качество продуктов в процессе хранения на предприятиях общественного питания. Консервирование продуктов. Естественная убыль продовольственных товаров. Классификация исходного сырья общественного питания		2						
46	Раздел 2. Овощи. Плоды. Орехоплодные. Грибы. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Мясо и мясные продукты. Рыба и рыбные товары. Молоко, молочные продукты и сыры. Пищевые жиры. Яичные товары. Крупа, мука и мучные изделия. Макаaronные изделия. Хлебобулочные, бараночные изделия и сухари. Крахмал, патока, мед, сахар и кондитерские изделия. Вкусовые товары. Алкогольные напитки. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки		2						
47	Раздел 3. Полуфабрикаты. Полуфабрикаты из мяса. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Полуфабрикаты из рыбы. Полуфабрикаты из картофеля. Полуфабрикаты из овощей. Тесто. Холодные блюда и закуски. Соуса. Супы. Гарниры. Вторые блюда. Сладкие блюда. Мучные изделия. Мучные кулинарные изделия		2						
48	Экзамен по модулю 9						6 ч/ 3		
49	Итоговая аттестация	18						ИАР	
50	ИТОГО	320							