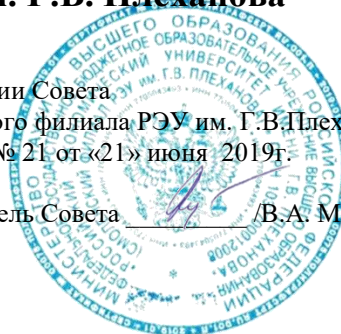


**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Одобрена
на заседании Совета
Смоленского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
протокол № 21 от «21» июня 2019г.

Председатель Совета _____ /В.А. Мельников/



**Центр дополнительного образования, практики и профессиональной
ориентации**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ**

«Технология продукции и организация общественного питания»
(название программы)

Цель программы сформировать профессиональные компетенции в сфере технологии продукции и организация общественного питания

Задачи:

- формирование готовности выполнять профессиональные обязанности по управлению текущей финансово-хозяйственной деятельностью хозяйствующих субъектов, разрабатывать финансовые планы и совершенствовать деятельность предприятий и организаций;
- развитие управленческих способностей и личностных качеств студентов, необходимых в формировании корпоративной культуры и определении стратегии развития организации, а также - органов государственного и муниципального управления.

Формы контроля

Текущий контроль осуществляется лектором и преподавателем, ведущим практические занятия, в соответствии с тематическим планом.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме **зачета**.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессиональной переподготовки по программе
«Технология продукции и организация общественного питания»

№ п/п	Наименование дисциплин	Ф.И.О. преподавателя	Количество часов				Вид контроля	
			Всего	Лекции	Практические и семинарские занятия	Самостоятельная работа	зачет	экзамен
1.	Технология продукции общественного питания	Секерина С.В.	22	8	6	8		+
2.	Товароведение продовольственных товаров	Лучкин А.Г.	36	14	12	10	+	
3.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Секерина С.В.	36	14	12	10	+	
4.	Менеджмент пищевых производств	Новикова Н.Е.	24	8	8	8	+	
5.	Технология и организация рабочих процессов в пищевых производствах	Секерина С.В.	36	14	12	10		+
6.	Экономика отрасли	Ковалева Л.Ф.	24	10	8	6	+	
7.	Управление качеством продукции и услуг	Лучкин А.Г.	36	14	12	10	+	
8.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Секерина С.В.	36	14	12	10		+
	Итоговая аттестация	Секерина С.В. Ковалева Л.Ф.	6					+
	Итого:		250	96	82	72	6	5

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Новожилов, О. П. Информатика : учебник для среднего профессионального образования / О. П. Новожилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 620 с. — (Профессиональное образование).— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:<https://www.biblio-online.ru/bcode/427004>(дата обращения: 22.06.2020).
2. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + eПриложение: Тесты : учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В. — Москва : КноРус, 2019. — 160 с. — (СПО). —Текст : электронный // ЭБС ВООК.ru[сайт].— URL: <https://book.ru/book/932692> (дата обращения: 22.06.2020).
3. Гладун, И.В. Статистика. : учебник / Гладун И.В. — Москва : КноРус, 2019. — 232 с. — (СПО). — Текст : электронный. // ЭБС ВООК.ru[сайт].— URL: <https://book.ru/book/929754> (дата обращения: 22.06.2020).
4. Информационные технологии в менеджменте : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. В. Майорова [и др.] ; под редакцией Е. В. Черток. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 368 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:<https://www.biblio-online.ru/bcode/437581>(дата обращения: 22.06.2020).
5. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Н. Кузнецов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 462 с. — (Профессиональное образование).- Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:<https://biblio-online.ru/bcode/433861>(дата обращения: 20.06.2020).
6. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т. М. Голубева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Форум : НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 256 с. - (Профессиональное образование). - Текст : электронный. // ЭБС«ZNANIUM.COM» [сайт]. - URL : <https://znanium.com/catalog/product/1043215> (дата обращения: 20.06.2020). - Режим доступа: по подписке.
7. Соколинский, В.М. Экономическая теория. : учебное пособие / Соколинский В.М. — Москва : КноРус, 2019. — 267 с. — (СПО). -Текст : электронный.// ЭБС ВООК.ru[сайт].— URL: <https://book.ru/book/930717>(дата обращения: 20.06.2020).
8. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для студ. учрежд. сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.4-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - (Профессиональное образование) - Текст : электронный. // ЭБС «Академия» [сайт]. - URL :<http://academia-moscow.ru/reader/?id=345841> (дата обращения 24.06.2020).
9. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный.
// ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>(24.06.2020). - Режим доступа: по подписке.