

	Министерство образования Свердловской области
	ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом директора ГАПОУ СО  
«Каменск-Уральский техникум  
торговли и сервиса»  
от «14 » 04 .2026г. № 158-од

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Технологическое обеспечение качества в общественном питании»

для технологов общественного питания

г. Каменск-Уральский, 2026

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы ДПО	4
1.1	Область применения рабочей программы ДПО	
1.2	Цель и планируемые результаты освоения программы ДПО	
2.	Структура и содержание программы	6
2.1.	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2.	Тематический план и содержание дисциплины	9
2.3.	Календарный график	10
3.	Условия реализации рабочей программы ДПО	12
4.	Итоговая аттестация	13

## 1. Общая характеристика рабочей программы ДПО «Технологическое обеспечение качества в общественном питании»

Рабочая программа дополнительного профессионального образования повышения квалификации «Технологическое обеспечение качества в общественном питании» (далее — Программа) разработана с учетом требований:

1. Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам (утв. Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499);
3. Профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» (приказ Минтруда от 07.09.2015 № 597н) и иных соответствующих профстандартов (повар, технолог общественного питания);
4. Технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»);
5. Санитарно-эпидемиологических правил и норм (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Область профессиональной деятельности слушателей: Организация и управление технологическими процессами на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, столовые, фабрики-кухни, комбинаты питания, кейтеринговые службы) с целью обеспечения стабильного качества, безопасности и конкурентоспособности готовой продукции.

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический контроль и управление качеством на всех этапах производства;
- внедрение систем менеджмента качества и безопасности (ХАССП, ISO 22000);
- разработка и актуализация нормативной и технической документации (ТТК, СТО);
- проведение входного, операционного и приемочного контроля сырья и готовой продукции;
- анализ несоответствий, предупреждение брака и отзыв продукции.

### 1.2 Цель и планируемые результаты освоения программы ДПО

Цель освоения программы:

Формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности в области технологического обеспечения и управления качеством продукции общественного питания, а также повышение имеющейся квалификации для эффективного решения задач в области управления качеством готовой продукции с акцентом на расчет пищевой ценности, сезонное планирование меню и внедрение безотходных технологий контроля, анализа и улучшения технологических процессов.

Планируемые результаты обучения

Слушатель, освоивший Программу, должен:

Знать:

- принципы и методы управления качеством (в т.ч. систему ХАССП, принципы GMP/GHP);
- методики органолептической, физико-химической и микробиологической оценки качества сырья и готовых блюд;
- требования к прослеживаемости продукции и действиям при несоответствиях.

Уметь:

- внедрять и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП;
- проводить оценку качества сырья и полуфабрикатов на входном контроле;
- разрабатывать корректирующие и предупреждающие действия по результатам контроля;

Владеть (демонстрировать навыки):

- работы с технологическими картами, стандартами предприятия;
- выявления и документирования нарушений технологических режимов;
- расчета показателей качества (отклонения массы, температуры, органолептических баллов).

Категория слушателей:

Технологи общественного питания, заведующие производством, шеф-повара с функциями технолога, менеджеры по качеству на предприятиях питания.

Продолжительность: 20 академических часов (из них: лекции — 12 ч, практические занятия — 6 ч, итоговая аттестация — 2 ч).

Форма обучения: Очная

Итоговый документ: Удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

## 2. Структура и содержание программы

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование модулей и тем	Всего часов	Лекции	Практика	Форма контроля
1	Модуль 1. Нормативно-правовое обеспечение качества	4	3	1	тестирование
1.1	Актуальные требования ТР ТС, СанПиН, ГОСТ. Прослеживаемость сырья	2	2	—	—
1.2	Внутренний контроль качества: ХАССП и технологические карты	2	1	1 (разбор карт)	—
2	Модуль 2. Калорийность и пищевая ценность: от теории до документа	5	3	2	практический расчет
2.1	Методики расчета КБЖУ. Справочные таблицы и лабораторные данные	2	2	—	—
2.2	Корректировка ТТК под калорийность. Снижение погрешности	1	1	—	—
2.3	Практикум: Расчет калорийности для 5 блюд с разной тепловой обработкой	2	—	2	отчет

№	Наименование модулей и тем	Всего часов	Лекции	Практика	Форма контроля
3	Модуль 3. Сезонность сырья как фактор качества и себестоимости	4	2	2	кейс
3.1	Влияние сезона на органолептику, выход, закладку сырья	1	1	—	—
3.2	Методика сезонной замены продуктов без потери качества	1	1	—	—
3.3	Практикум: Разработка сезонной матрицы меню (лето/зима)	2	—	2	проект матрицы
4	Модуль 4. Управление отходами в общепите	4	2	2	расчет экономии
4.1	Классификация отходов. Нормы отходов при холодной/тепловой обработке	1	1	—	—
4.2	Технологии снижения отходов: deep trimming, вторичное использование, zero waste	1	1	—	—
4.3	Практикум: Расчет фактического процента отходов и себестоимости блюда	2	—	2	калькуляция

№	Наименование модулей и тем	Всего часов	Лекции	Практика	Форма контроля
5	Модуль 5. Сквозное проектирование качества: от закупки до списания	1	1	—	—
5.1	Интеграция данных по калорийности, сезонности и отходам в одну техкарту	1	1	—	—
6	Итоговая аттестация	2	—	2	экзамен (кейс + тест)
	ИТОГО:	20	12	8	

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

### Модуль 1. Нормативно-правовое обеспечение качества

Разбор типовых нарушений при указании калорийности в меню (ст. 10 Закона о защите прав потребителей).

Как законно заменять сезонные продукты в утвержденных рецептурах.

Требования к учету отходов (экологическая отчетность и внутренний контроль).

### Модуль 2. Калорийность и пищевая ценность

Точные методы расчета: взвешивание до/после, коэффициенты потерь.

Отработка навыка пересчета блюда при замене ингредиента (сезонная замена сохраняет калорийность).

Практикум: слушатели получают 5 сырых рецептов и доводят их до ТТК с КБЖУ.

### Модуль 3. Сезонность сырья

Таблицы сезонности для основных групп (овощи, фрукты, зелень, рыба).

Как сезон влияет на % отходов (пример: картофель весной → выше отходы).

Кейс: разработать два варианта одного блюда (летний и зимний) с разными продуктами, сохранив вкус и калорийность  $\pm 10\%$ .

### Модуль 4. Управление отходами

Практические коэффициенты отходов из действующих сборников (Сборник рецептур, 2020+).

Инструменты: карты нормирования отходов, дневник учета пищевых потерь.

Расчет: себестоимость блюда с учетом реальных отходов и после внедрения low-waste техник.

### Модуль 5. Сквозное проектирование качества

Создание единой технологической карты, включающей:

- сезонную привязку,
- КБЖУ на порцию,
- норматив отходов (в % и граммах).

## 5. Календарный график

День	Время	Тема	Часов
1	14:00–15.20	Модуль 1	2
2	14:00–15.20	Модуль 1	2
3	14:00–15.20	Модуль 2	2
4	14:00–15.20	Модуль 2	2
5	14:00–15.20	Модуля 2	2
6	14:00–15.20	Модуль 3	2
7	14:00–15.20	Модуль 3	2
8	14:00–15.20	Модуль 4	2
9	14:00–15.20	Модуль 5	2
10	14:00–15.20	Итоговая аттестация (кейс + тест)	2
		<b>Всего</b>	<b>20</b>

### 3. Условия реализации программы

Для успешного освоения программы необходима учебно-производственная база, обеспечивающая проведение всех видов занятий (лекционных, практических, лабораторных, тренингов) и выполнение итоговой аттестационной работы.

Требования к аудиторному фонду:

№	Тип помещения	Необходимое оснащение
1	Лекционная аудитория	Мультимедийный проектор, экран, маркерная доска, компьютер с выходом в Интернет, колонки, микрофон (при количестве > 20 чел.)
3	Учебно-производственная кухня (технологический полигон)	Производственные столы, холодильное и морозильное оборудование (с регистрацией температуры), пароконвектомат, электроплита, овощерезка, блендер, посуда и инвентарь (доски с цветовой маркировкой, ножи, емкости), зона санитарной обработки (раковина с дозатором для мытья рук и инвентаря)
4	Компьютерный класс (для работы с документацией и моделирования ХАССП)	ПК (не менее 10 мест) с доступом к справочно-правовым системам (КонсультантПлюс, Техэксперт) и программами: MS Office, редакторы технологических карт, шаблоны планов ХАССП

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Позняковский В.М. «Экспертиза качества и безопасности продукции общественного питания» — М.: ИНФРА-М, 2023.

Мглинец А.И., Дроздова Т.М. «Технология продукции общественного питания. Управление качеством» — СПб.: Троицкий мост, 2022.

Сборник методик по контролю качества блюд и изделий (под ред. ФРЦ Минпросвещения России) — М., 2021.

Гореньков Э.С. «Система ХАССП на предприятиях питания: от разработки до сертификации» — М.: ДеЛи плюс, 2023.

Нормативные правовые акты (актуальные редакции):

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».

Методические рекомендации Роспотребнадзора по внедрению ХАССП (МР 5.1.0098-14).

#### 4.Итоговая аттестация

**Форма:** Комбинированный зачет (60% — решение практического кейса, 40% — тест из 20 вопросов).

#### **Пример кейса:**

«На предприятие поступила партия молодого картофеля (сезон). Технолог должен:

1. пересчитать калорийность блюда “Картофель запеченный с маслом” (старая норма отходов 30%, новая — 15%);
2. предложить вариант использования кожуры (снижение отходов);
3. оформить временную технологическую карту с пометкой “сезонная”.»

#### **Критерий успеха:**

Правильный расчет калорийности, обоснованная схема утилизации/переработки отходов, корректная техкарта. Тест — минимум 15 верных ответов.

Варианты тестовых заданий:

Инструкция: Выберите один правильный вариант ответа из предложенных.

1. Какой документ регламентирует обязательность внедрения процедур, основанных на принципах ХАССП (НАССР) на предприятиях общественного питания в Российской Федерации?

- А) ГОСТ Р 56745-2015
- Б) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- В) СанПиН 2.3.2.1324-03
- Г) Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

2. Что из перечисленного относится к критическим контрольным точкам (ККТ) в системе ХАССП?

- А) Уборка складского помещения
- Б) Термическая обработка сырого мяса
- В) Выдача заработной платы сотрудникам
- Г) Проведение инвентаризации

3. Какой метод контроля используется для оценки чистоты поверхностей оборудования (рабочих столов, разделочных досок) на пищевом производстве?

- А) Микробиологический посев (3–5 дней)
- Б) Люминометрия (измерение АТФ-биолюминесценции)
- В) Органолептическая оценка (осмотр)
- Г) Рефрактометрия

4. Какая температура должна быть внутри котлеты (из мясного фарша), считающейся полностью готовой и безопасной с точки зрения микробиологии?
- А) Не менее +55 °С
  - Б) Не менее +72 °С
  - В) Не менее +85 °С
  - Г) Не менее +100 °С
5. Каким документом утверждается рецептура и норма закладки сырья на одно блюдо в ресторане?
- А) Калькуляционная карта
  - Б) Техничко-технологическая карта (ТТК)
  - В) Акт проработки
  - Г) Договор поставки
6. Что из перечисленного является недопустимым при проведении входного контроля мяса птицы?
- А) Проверка наличия ветеринарного свидетельства
  - Б) Оценка температуры внутри туши (не выше -12 °С для замороженного)
  - В) Наличие ледяной глазури более 8% от массы туши
  - Г) Приемка с нарушением целостности упаковки при отсутствии признаков порчи
7. Как часто должна проводиться бракеражная комиссия на предприятии общественного питания для оценки качества готовых блюд (согласно типовым правилам)?
- А) 1 раз в месяц
  - Б) 1 раз в неделю
  - В) Ежедневно перед началом реализации
  - Г) Только при поступлении жалобы от потребителя
8. Какой показатель не относится к органолептическим показателям качества блюда?
- А) Внешний вид
  - Б) Консистенция
  - В) Запах
  - Г) Массовая доля белка
9. В чем измеряется активность воды ( $a_w$ ) в пищевых продуктах и какое значение считается критическим для роста большинства бактерий?
- А) В процентах, критическое значение > 90%
  - Б) В долях единицы (0–1), критическое значение > 0,85
  - В) В единицах рН, критическое значение > 7

Г) В мг/кг, критическое значение > 100

10. При каком условии допускается повторное использование ранее размороженного мяса (дефростированного)?

А) Если оно хранилось в холодильнике не более 12 часов при +2...+4 °С

Б) Если оно повторно заморожено немедленно после разморозки

В) Ни при каких условиях – размороженное мясо не подлежит повторной заморозке и должно быть реализовано в течение суток

Г) Если оно прошло органолептическую оценку и не имеет признаков порчи

11. Какой документ является основой для списания сырья и определения выхода готового блюда в столовой?

А) Акт снятия остатков

Б) Технологическая карта (или ТТК)

В) Накладная на отпуск сырья

Г) Журнал учета температурного режима

12. Кто несет ответственность за разработку и поддержание системы ХАССП на предприятии питания согласно ТР ТС 021/2011?

А) Только руководитель предприятия

Б) Специально назначенная группа (команда ХАССП) и руководитель

В) Сторонняя аккредитованная организация

Г) Территориальный орган Роспотребнадзора

13. Что означает аббревиатура ППК в сфере общественного питания (согласно закону № 248-ФЗ)?

А) Производственный пищевой комбинат

Б) Полный производственный контроль

В) Программа производственного контроля

14. Какая цветовая маркировка разделочных досок соответствует готовой пищевой продукции (не требующей термической обработки перед употреблением)?

А) Зеленый цвет (овощи/фрукты)

Б) Белый цвет (молочные продукты)

В) Красный цвет (мясо сырое)

Г) Синий цвет (рыба сырая)

15. При проверке холодильного оборудования для хранения скоропортящихся продуктов допустимая температура воздуха (согласно СанПиН) составляет:

А) От -5 °С до -1 °С

- Б) От +2 °С до +6 °С
- В) От +8 °С до +12 °С
- Г) От 0 °С до +4 °С

16. Что из перечисленного является корректирующим действием при обнаружении превышения микробиологических показателей в готовом блюде?

- А) Отправить образец в другую лабораторию для перепроверки
- Б) Срочно провести дезинфекцию оборудования и усилить контроль температуры хранения
- В) Снизить цену на это блюдо
- Г) Внести изменения в рецептуру

17. Какой вид пищевой опасности относится к попаданию в продукт металлической стружки, осколков стекла или косточек?

- А) Биологический
- Б) Химический
- В) Физический
- Г) Аллергенный

18. Для какого типа продукции в общественном питании обязательно проведение лабораторных испытаний по микробиологическим показателям не реже 1 раза в квартал?

- А) Салаты из свежих овощей
- Б) Горячие напитки (чай, кофе)
- В) Сырые продукты (фрукты)
- Г) Блюда, входящие в меню школьного питания

19. Что такое прослеживаемость пищевой продукции согласно ТР ТС 021/2011?

- А) Возможность документально подтвердить движение продукции от поставщика до потребителя
- Б) Наличие камер видеонаблюдения на производстве
- В) Обязательная маркировка каждой единицы товара штрих-кодом
- Г) Ежедневный отчет перед Роспотребнадзором

20. Какой документ фиксирует результаты ежедневной органолептической оценки качества блюд перед их выдачей потребителям?

- А) Журнал учета температурного режима холодильников
- Б) Бракеражный журнал
- В) Санитарный журнал
- Г) Журнал контроля дезинфицирующих средств

**ПРАВИЛЬНЫЕ ОТВЕТЫ (ключ)**

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	Б	11	Б
2	Б	12	Б
3	Б	13	В
4	Б	14	Б
5	Б	15	Б
6	В	16	Б
7	В	17	В
8	Г	18	Г
9	Б	19	А
10	В	20	Б

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Процент правильных ответов	Оценка	Уровень освоения
90–100% (18–20 баллов)	Отлично	Высокий
75–89% (15–17 баллов)	Хорошо	Достаточный
60–74% (12–14 баллов)	Удовлетворительно	Минимально допустимый
Менее 60% (менее 12 баллов)	Неудовлетворительно	Компетенции не сформированы

Слушатель набравший 60 и более баллов успешно справился с обучением по программе повышения квалификации, получает удостоверение о повышении квалификации.