

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор НОЦ «Институт  
Непрерывного образования»  
Е.В. Мошкина

*Мошкина*

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Проектирование предприятий питания»

Красноярск 2023

# **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Аннотация программы**

Проектирование предприятий питания является исходным этапом становления производства. От качества расчетов зависит эффективность производственно-торговой деятельности предприятия. Проектирование предприятия питания дает возможность наглядно представить себе проект, оценить его сильные и слабые стороны, провести необходимый анализ. Таким образом, есть возможность на самой ранней стадии отследить возможные ошибки и избежать их.

Программа повышения квалификации «Проектирование предприятий питания» затрагивает теоретические и практические вопросы в области проектирования предприятий питания. В рамках данной программы слушатели знакомятся с организацией проектирования предприятий питания, методами выполнения технологических расчетов, принципами размещения технологического оборудования в производственных цехах; учатся осуществлять компоновку цехов, вспомогательных помещений и предприятия в целом с применением программ автоматизированного проектирования

## **1.2. Цель программы**

Цель программы — совершенствование (формирование) у слушателей профессиональных компетенций в области проектирования предприятий питания с применением систем автоматизированного проектирования.

Программа направлена на формирование компетенций в соответствии с трудовыми функциями профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06. 2020 года N 329н.

## **1.3. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с Профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)**

В соответствии с профессиональным стандартом 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 329 н от 15.06.2020 г) программа направлена на формирование трудовой функции:

D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

#### **1.4. Планируемые результаты обучения**

В результате освоения программы повышения квалификации «Проектирование предприятий питания» слушатели будут способны:

РО1. Производить технологические расчеты для проектирования технологических линий, цехов и предприятий питания в целом.

РО2. Рассчитывать потребность в технологическом оборудовании для выполнения производственной программы предприятия питания.

РО3. Рассчитывать площадь цехов и вспомогательных помещений и предприятия питания в целом.

РО4. Осуществлять технологическую компоновку производственных цехов и предприятия питания в целом.

РО 5. Применять системы автоматизированного проектирования.

#### **1.5. Категория слушателей**

Специалисты в сфере производства продукции общественного питания массового изготовления, желающие повысить свою квалификацию в области проектирования предприятий питания.

#### **1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение**

В соответствии с требованиями к образованию и обучению, предъявляемыми к специалисту по технологии продукции и организации общественного питания профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», необходимо иметь высшее образование — бакалавриат или специалитет.

**1.7. Продолжительность обучения:** 144 часа, в том числе и самостоятельная работа.

**1.8. Форма обучения:** очная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

**1.9. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы профессионального обучения (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению)**

Программа повышения квалификации реализуется с использованием системы электронного обучения СФУ «e-Курсы» на базе LMS Moodle (инсталляция на сервере СФУ).

Слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в Интернет.

Для проведения лекционных и практических занятий необходим ноутбук, проектор, программа КОМПАС.

## **1.10. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы профессионального обучения**

Особенности построения программы повышения квалификации:

– в основу проектирования программы положен компетентностный подход;

– выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных тем;

– использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей;

– применение электронных образовательных ресурсов (дистанционное, электронное, комбинированное обучение и пр.).

В поддержку дополнительной программы повышения квалификации разработан электронный курс «Проектирование предприятий питания» <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=34162>.

**1.11. Документ об образовании:** удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

## II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	Контактные часы:		Самостоятельная работа	Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Лекции	Практические занятия			
<b>1.</b>	<b>Методологические основы проектирования предприятий питания</b>	<b>54</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>26</b>		<b>PO1–PO4</b>
1.1.	Основы проектирования	4	2		2	Материалы электронного курса ( <a href="https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=34162">https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=34162</a> )	PO1
1.2.	Принципы технологических расчетов	30	2	16	12		PO1–PO3
1.3.	Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	20	8		12		PO3, PO4
<b>2.</b>	<b>Система автоматизированного проектирования</b>	<b>54</b>	<b>–</b>	<b>20</b>	<b>34</b>		<b>PO4–PO5</b>
2.1	Программ КОМПАС: назначение и возможность	12	–	4	8	Материалы электронного курса ( <a href="https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=34162">https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=34162</a> )	PO5
2.2	Проектирование предприятий общественного питания с помощью пакета программ КОМПАС	42	–	16	26		PO4, PO4
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>36</b>	<b>–</b>	<b>6</b>	<b>30</b>		<b>PO1–PO5</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>	<b>12</b>	<b>42</b>	<b>90</b>		

## 2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РО1. Производить технологические расчеты для проектирования технологических линий, цехов и предприятий питания в целом	Изучение учебных материалов. Выполнение практических, заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов, тестирование	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» ( <a href="https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=34162">https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=34162</a> )
РО2. Рассчитывать потребность в технологическом оборудовании для выполнения производственной программы предприятия питания	Изучение учебных материалов. Выполнение практических, заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов, тестирование	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» ( <a href="https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=34162">https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=34162</a> )
РО3. Рассчитывать площадь цехов и вспомогательных помещений и предприятия питания в целом	Изучение учебных материалов. Выполнение практических, заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов, тестирование	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» ( <a href="https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=34162">https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=34162</a> )
РО4. Осуществлять технологическую компоновку производственных цехов и предприятия питания в целом	Изучение учебных материалов. Выполнение практических, заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов, тестирование	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» ( <a href="https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=34162">https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=34162</a> )
РО5. Применять системы автоматизированного проектирования	Изучение учебных материалов. Выполнение практических заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов, тестирование	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» ( <a href="https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=34162">https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=34162</a> )

## 2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме в рамках электронного курса, размещенного в системе электронного обучения СФУ. Самостоятельно слушателями выполняются задания по закреплению практических навыков, полученных на занятиях. Для выполнения самостоятельной работы даются дополнительные ссылки и материалы по темам курса, а также краткие резюмирующие материалы, дополнительные инструкции в различных форматах (видео, скринкасты, подкасты, интерактивные справочники, текстовые пояснения).

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

#### 3.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы в корпоративной сети СФУ и сети Интернет

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст: введен впервые: дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст: введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>.

3. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements: государственный стандарт Российской Федерации издание официальное: утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые: дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>.

4. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания = Services of public catering. The safety management system of public catering products. Recommendations about application. GOST R ISO 22000-2007 for the food industry: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 декабря 2013 г. № 2154-ст: введен впервые: дата введения 2015-09-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>.

5. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды

обитания: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/573500115>.

6. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01: санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.

7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/566276706>.

8. СП 118.13330.2022. Свод правил. Общественные здания и сооружения. СНиП 31-06-2009: утвержден и введен в действие Приказом Министерства строительства и жилищно-коммунального хозяйства Российской Федерации от 19.05.2022 №389/пр // КонсультантПлюс: справочная правовая система. – URL: [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_421241](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_421241).

9. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации: утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс: справочная правовая система. – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_378317/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/).

10. Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. – Минск: Выш. шк., 2013. – 303 с.

11. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / Московский госуд. ун-т технологий и управления им. К.Г. Разумовского. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. – 496 с.

12. Инюкина, Т.А. Охрана труда на пищевых предприятиях: учеб. пособие / Т.А. Инюкина. – Краснодар: КубГАУ, 2019. – 132 с.

13. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник для сред. проф. образования: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2004. – 430 с.

14. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко; Саратовский госуд. аграрный ун-т им. Н.И. Вавилова; перераб. и доп. – М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2021. – 373 с.



15. Никулина, Е.О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания: монография / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О.Я. Кольман; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. – Красноярск: СФУ, 2018. – 172 с.
16. Никулина, Е.О. Проектирование предприятий питания: учебное пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О.Я. Кольман; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. – Красноярск: СФУ, 2019. – 155 с.
17. Оборудование предприятий общественного питания: учебно-метод. пособие / Сибирский федеральный ун-т, Институт торговли и сферы услуг; сост. С.- Г. Марченкова. – Красноярск: СФУ, 2021. – 43 с.
18. Официальный сайт завода АО «Чувашторгтехника» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://old.abat.ru/about/>.
19. Официальный сайт завода ОАО «Проммаш» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://prommash.com/about/>.
20. Официальный сайт завода профессионального кухонного оборудования «Атеси» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://atesy.ru/>.
21. Инженерная и компьютерная графика: учебник и практикум для прикладного бакалавриата: для студентов вузов, обучающихся по инженерно-техническим направлениям / под общ. ред.: Р.Р. Анамовой, С.А. Леоновой, Н.В. Пшеничной. – М.: Юрайт, 2019. – 246 с.
22. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный; Мичуринский госуд. аграрный ун-т; перераб. и доп. – М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. – 241 с.
23. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов: учеб. пособие / М.Ю. Тамова, О.А. Корнева, Е.Г. Дунец, Н.А. Бугаец. – Краснодар: КубГТУ, 2019. – 136 с.
24. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: [нормативный документ / А.И. Тютюнник и др.]; под ред. А.Т. Васюковой; Ассоц. кулинаров России, Моск. гос. ун-т пищевых пр-в, Рос. ун-т кооп. – М.: Дашков и К°, 2013. – 814 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=43042>.
25. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост.: Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. и доп. – СПб.: Профи, 2011. – 771 с.
26. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 212 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>.
27. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – Киев: Арий, 2014. – 679 с.

28. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 298 с.

29. Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности: учебно-метод. пособие / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост. С.Г. Марченкова. – Красноярск: СФУ, 2018.

## **IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы**

Обучение на программе повышения квалификации предполагает выполнение индивидуальных текущих заданий, тестирование, комментирование работ слушателей.

Методические материалы, необходимые для выполнения текущих заданий, представлены в соответствующих элементах электронного обучающего курса и включают описание задания, методические рекомендации по его выполнению, критерии оценивания.

Итоговым аттестационным заданием является проект предприятия питания (или разработка проекта предприятия питания).

Форма итоговой аттестации по программе повышения квалификации — защита проекта.

### **4.2. Требования и содержание итоговой аттестации**

Итоговая аттестация слушателя является обязательной и осуществляется после освоения программы курса в полном объеме в виде защиты проекта предприятия питания.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие учебный план программы, практические и самостоятельные задания по каждому разделу.

По результатам итоговых аттестационных испытаний, включенных в итоговую аттестацию, выставляются отметки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). При осуществлении оценки уровня сформированности компетенций, умений и знаний слушателей и выставлении отметки целесообразно использовать аддитивный принцип (принцип «сложения»):

отметка *«неудовлетворительно»* выставляется обучающемуся, не показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, допустившему серьезные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;

отметку *«удовлетворительно»* заслуживает обучающийся, показавший частичное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, сформированность не в полной мере новых компетенций и профессиональных умений для осуществления профессиональной деятельности;

отметку «хорошо» заслуживает обучающийся, показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой;

отметку «отлично» заслуживает обучающийся, показавший полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), всестороннее и глубокое изучение нормативно-технической документации литературы.

Программу составили:

Кандидат биологических наук,  
доцент кафедры технологии  
и организации общественного питания



О.М. Евтухова

Доктор сельскохозяйственных наук,  
профессор кафедры технологии  
и организации общественного питания



Г.В. Иванова

Кандидат технических наук, доцент  
кафедры технологии и организации  
общественного питания



О.Я. Кольман

Кандидат технических наук, доцент  
кафедры технологии и организации  
общественного питания



Е.О. Никулина

Руководитель программы:

Кандидат технических наук, доцент  
кафедры технологии и организации  
общественного питания



Е.О. Никулина