

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

Е.В. Мошкина

Е.В. Мошкина
21 » августа 2023 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Технология кулинарной продукции»

Красноярск 2023

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Общественное питание занимает особое место в сфере услуг и играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества в целом. Оно способствует решению многих социально-экономических проблем, таких как: лучшее использование продовольственных ресурсов страны, своевременное предоставление населению качественного питания, имеющего решающее значение для сохранения здоровья, роста производительного труда, повышения качества учебы; эффективное использование свободного времени, что является немало важным фактором для современного человека.

Общественное питание выполняет три взаимосвязанные функции: производство кулинарной продукции, ее реализацию и организацию потребления. Кулинарная продукция — совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов. Технология производства кулинарной продукции представляет собой комплекс операций, которые работники сферы общественного питания осуществляют в определенной последовательности, чтобы на выходе получилось готовое блюдо.

1.2. Цель программы

Цель программы повышения квалификации — приобретение слушателями соответствующих знаний, умений и навыков в области технологии приготовления кулинарной продукции в организациях питания.

Программа направлена на формирование компетенций в соответствии с трудовыми функциями профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 113н от 09 марта 2022 г.

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

В соответствии с профессиональным стандартом 33.011 «Повар», в рамках данной программы повышения квалификации будет сформирована следующая трудовая функция:

В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.4. Планируемые результаты обучения.

Слушатели в результате освоения программы повышения квалификации будут способны:

РО1. Производить обработку сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

РО2. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия.

РО3. Оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия.

1.5. Категория слушателей: специалисты индустрии питания.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение: лица, имеющие среднее профессиональное образование.

1.7. Продолжительность обучения: 16 часов.

1.8. Форма обучения: очная, очно-заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

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

Аудитория, оснащенная доской и проектором; точкой доступа Wi-Fi и подключением ПК к Интернет.

1.10. 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	В том числе		Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Контактная работа	Самостоятельная работа		
1	Технология кулинарной продукции	4	2	2		РО1–РО3
1.1	Теоретические основы производства кулинарной продукции	2	1	1	Электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (https://e.sfu-kras.ru/)	РО1–РО3
1.2	Термины и определения основных понятий	1	0,5	0,5		РО1–РО3
1.3	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	1	0,5	0,5		РО1–РО3
2.	Технология кулинарной продукции	10	6	4		РО1–РО3
2.1	Технология блюд, напитков и кулинарных изделий	8	5	3	Электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (https://e.sfu-kras.ru/)	РО1–РО3
2.2	Технология блюд и изделий из муки	2	1	1		РО1–РО3
	Итоговая аттестация	2	-	2		РО1–РО3
	Итого	16	8	8		

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/инструменты/ технологии
РО1. Производить обработку сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Изучение учебных материалов, Выполнение практических заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов, тестирование	Лекция, обсуждение, индивидуальные консультации. Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»
РО2. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия	Изучение учебных материалов, Выполнение практических заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных	Лекция, обсуждение, индивидуальные консультации. Материалы электронного

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/инструменты/ технологии
	информационных материалов, тестирование	курса в системе электронного обучения СФУ «e-Курсы»
РОЗ. Оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия	Изучение учебных материалов, Выполнение практических заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов, тестирование	Лекция, обсуждение, индивидуальные консультации. Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «e-Курсы»

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 изучаются представленные кейсы с лучшими практиками реализации контактной работы в условиях ЭО и ДОТ, 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 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-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/1200103472>.

4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-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/1200103473>.

5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: издание официальное: межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-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/1200103474>.

6. 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>.

7. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию

и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст: введен впервые: дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>.

8. 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>.

9. 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. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/573500115>.

10. 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.

11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы. – М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.

12. 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. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/566276706>.

13. МР 2.3.1.0253-21.2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации: утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс: справочная правовая система. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381.

14. 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/.

15. 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.

16. Куткина, М.Н. Технология продукции общественного питания / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева, И.В. Симакова. – СПб.: Троицкий мост, 2022. – 672 с.

17. Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: учебное пособие / А.И. Мглинец. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с.

18. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный; Мичуринский государ. аграрный ун-т. – 2-е, перераб. и доп. – М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. – 241 с.

19. Сборник рецептур 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.

20. Сборник рецептур 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>.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – Киев: Арий, 2014. – 679 с.

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

23. Технология продукции общественного питания: В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / Под ред. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2007. – 416 с.

3.2. Информационное обеспечение (информационные обучающие системы, системы вебинаров, сетевые ресурсы хостинга видео, изображений, файлов, презентаций, программное обеспечение и др.)

1. Электронные ресурсы библиотеки СФУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://elib.sfu-kras.ru>.

2. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.RU» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://znanium.com/>.

4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

5. Справочно-правовая система «Гарант» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение на программе повышения квалификации предусматривает проведение текущей и итоговой аттестации. Текущая аттестация слушателей проводится на основе оценки качества выполнения заданий в электронном обучающем курсе.

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.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Основанием для итоговой аттестации является выполнение слушателем всех практических заданий курса и прохождение итогового тестирования с результатом 65 % и выше.

Программу составили:

Канд. биол. наук, доцент



О.М. Евтухова

Руководитель программы:

Канд. биол. наук, доцент



О.М. Евтухова