

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»


Е.В. Мошкина

2024 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Технология производства пищевой продукции»

Красноярск 2024

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Технология производства пищевой продукции играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества в целом. Изучение технологии производства пищевой продукции 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.

В результате освоения программы повышения квалификации у слушателя сформируются знания в области технологии производства пищевой продукции. Программа поможет слушателю получить современные знания, умения и навыки по технологии приготовления продукции и организации производства пищевой продукции.

1.2. Цель программы

Цель программы повышения квалификации — приобретение слушателями соответствующих знаний, умений и навыков (компетенций) в области технологии производства пищевой продукции.

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

В соответствии с профессиональным стандартом 33.011 «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 113н от 09 марта 2022 г.), программа направлена на формирование и/или совершенствование следующей трудовой функции (уровень квалификации 4):

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

1.4. Планируемые результаты обучения.

В результате освоения программы слушатели будут способны:

Трудовые функции (ТФ), согласно требованиям профессионального стандарта	Планируемые результаты обучения
В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	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.

Продолжительность обучения по программе составляет 22 часа.

1.8. Форма обучения.

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)

Программа реализуется дистанционно с использованием системы дистанционного электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>).

Для доступа к учебным материалам слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в Интернет.

1.10. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы переподготовки

Особенности построения программы повышения квалификации:

- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- выполнение комплексных учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанного материала по дисциплинам;
- 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 обучение и пр.).

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	Контактная работа		Самостоятельная работа	Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Лекции	Практические занятия			
1	Технология кулинарной продукции	8	5	2	1		PO1–PO3
1.1	Теоретические основы производства кулинарной продукции	2	1	1	-	Электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (https://e.sfu-kras.ru/)	PO1–PO3
1.2	Технология блюд, напитков и кулинарных изделий	6	4	1	1		PO1–PO3
2	Технология хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	6	2	2	2		PO1–PO3
2.1	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	3	1	1	1	Электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (https://e.sfu-kras.ru/)	PO1–PO3
2.2	Технология кондитерских изделий	3	1	1	1		PO1–PO3
3	Организация производства пищевой продукции	6	2	2	2		PO1–PO3
3.1	Организация продовольственного и материально-технического снабжения	2	-	1	1	Электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (https://e.sfu-kras.ru/)	PO1–PO3
3.2	Организация работы производства	4	2	1	1		PO1–PO3
	Итоговая аттестация	2			2		PO1–PO3
	ИТОГО	22	9	6	7		PO1–PO3

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 информационных материалов, тестирование	Лекция, обсуждение, индивидуальные консультации. Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»
РО3. 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 «е-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 материалы по темам курса (презентации, текстовые пояснения, нормативные документы), выполняются тесты.

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 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>.

4. 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>.

5. 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.
6. 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>.
7. 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/.
8. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д.: Феникс, 2008. – 348 с.
9. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 536 с.
10. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023. – 496 с.
11. Гришина Е.С. Технология хлебопекарного производства: учеб. пособие / Гришина Е.С. – Омск: Омский ГАУ, 2020. – 175 с.
12. Кох Д.А. Технология хлебобулочных изделий: учеб. пособие / Д.А. Кох, Н.А. Гречишникова, Н.Н. Типсина; Красноярский госуд. аграрный ун-т. – Красноярск, 2020. – 176 с.
13. Куткина М.Н. Технология продукции общественного питания / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева, И.В. Симакова. – СПб.: Троицкий мост, 2022. – 672 с.
14. Макушин А.Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий: метод. указания / Макушин А.Н. – Самара: СамГАУ, 2018. – 30 с.
15. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): учеб. пособие для сред. проф. образования / Л.А. Панова. – М.: Дашков и К, 2009. – 319 с.;
16. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.С. Баранов, Т.В. Шленская и др. - Москва: ООО «НИЦ ИНФРА-М», 2022. – 241 с.
17. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с.
18. Романов А.С. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учеб. пособие / Романов А.С., Ильина О.А., Иунихина В.С., Краус С.В. М.: ДеЛи плюс, 2016. – 635 с.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 209 с.

20. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов. – СПб.: Мини Тайп, 2023. – 300 с.

21. Сборник рецептов на продукцию для общественного питания. Сборник технических нормативов / В.А. Тутельян, Д.Б. Никитюк, А.В. Погожева. – М.: ДеЛи, 2023. – 770 с.

22. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / [Сост. П.С. Ершов]. – СПб.: Профи-Информ, 2004. – 190 с.

23. Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 275 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:

Д-р техн. наук, профессор,
зав. кафедрой технологии продукции
и организации общественного питания



Г.А. Губаненко

Канд. биол. наук, доцент
кафедры технологии продукции
и организации общественного питания



О.М. Евтухова

Руководитель программы:

Д-р техн. наук, профессор,
зав. кафедрой технологии продукции
и организации общественного питания



Г.А. Губаненко