

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



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт  
непрерывного образования»

Е.В. Мошкина

«\_\_\_\_\_» 2022 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Региональные продукты Красноярского края  
для здорового питания»

Красноярск 2022

# **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Аннотация программы**

Обучение по программе «Региональные продукты Красноярского края для здорового питания» направлено на формирование знаний ассортимента, пищевой ценности, отличительных характеристик регионального продовольственного сырья и продуктов питания, характеристик и технологии продуктов здорового питания, на формирование умений обоснованно подбирать по пищевой ценности, технологическим свойствам, органолептическим показателям местные пищевые ресурсы для приготовления блюд, напитков, кулинарной продукции здорового питания, что позволит слушателям внедрять в меню предприятий индустрии питания новые продукты здорового питания на основе регионального сырья растительного и животного происхождения, обеспечивать качество и безопасность разработанной продукции.

## **1.2. Цель программы**

Совершенствование компетенций в области современных теорий здорового питания, качества и безопасности пищевой продукции и приобретение практических навыков приготовления блюд, напитков, кулинарной продукции для здорового питания с использованием региональных пищевых ресурсов, необходимых для профессиональной деятельности; повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

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

В соответствии с Профессиональным стандартом «Повар», утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113 н (4-й уровень квалификации) данная программа повышения квалификации направлена на формирование и совершенствование следующей трудовой функции:

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

## **1.4. Планируемые результаты обучения**

В результате освоения программы слушатели будут способны:

PO1. Комбинировать различные способы подготовки, приготовления и сочетания регионального пищевого сырья для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий здорового питания.

PO2. Разрабатывать рецептуры и технологии блюд, напитков и кулинарных изделий здорового питания на основе регионального сырья.

PO3. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

### **1.5. Категория слушателей**

Специалисты, осуществляющие профессиональную деятельность в сфере производства пищевой продукции, повара, шеф-повара и все заинтересованные специалисты, интересующиеся вопросами здорового питания и местными (локальными) пищевыми ресурсами.

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

Слушателям необходимо иметь среднее профессиональное образование и/или высшее образование (бакалавриат).

### **1.7. Продолжительность обучения**

Продолжительность обучения по программе составляет 36 часов.

### **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 повышения квалификации реализуется с использованием системы дистанционного обучения LMS Moodle (инсталляция на сервере СФУ).

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

### **1.10. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации**

– 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.).

### **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	В том числе:		Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Контактная работа	Самостоятельная работа		
<b>1.</b>	<b>Региональные ресурсы Красноярского края</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>LMS Moodle</b>	<b>PO1</b>
1.1.	Продовольственное сырье и продукты питания промыслов Красноярского края: ассортимент, поставщики	4	2	2	LMS Moodle	PO1
1.2.	Региональные пищевые ресурсы растительного происхождения: ассортимент, поставщики	4		4	LMS Moodle	
1.3	Пищевая ценность регионального продовольственного сырья и продуктов питания	4		4	LMS Moodle	PO1
<b>2.</b>	<b>Технологии блюд, напитков и кулинарных изделий здорового питания на основе регионального сырья</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>LMS Moodle</b>	<b>PO2</b>
2.1	Современные способы обработки регионального продовольственного сырья и пищевых продуктов	4		4	LMS Moodle	PO2
2.2	Особенности приготовления блюд, напитков, кулинарной продукции для здорового питания	14	2	12	LMS Moodle	PO2
<b>3.</b>	<b>Качество и безопасность приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на основе регионального сырья</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>LMS Moodle</b>	<b>PO3</b>
3.1	Оценка качества блюд, напитков и кулинарных изделий на этапах приготовления, доставки, реализации	2	2		LMS Moodle	PO3
3.2	Оценка безопасности блюд, напитков и кулинарных изделий на этапах приготовления, доставки, реализации	2	2		LMS Moodle	PO3
<b>4.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>Защита итоговой работы</b>	<b>зачет</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>	<b>8</b>	<b>28</b>		

## 2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РО1. Комбинировать различные способы подготовки, приготовления и сочетания регионального пищевого сырья для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий здорового питания	Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов. Выполнение итогового задания	Интерактивная лекция и материал в LMS Moodle. Видео-лекция
РО2. Разрабатывать рецептуры и технологии блюд, напитков и кулинарных изделий здорового питания на основе регионального сырья	Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов. Выполнение итогового задания	Интерактивная лекция и материал в LMS Moodle. Видео-лекция
РО3. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов. Выполнение итогового задания	Интерактивная лекция и материал в LMS Moodle. Видео-лекция. Лекции - синхронно

## 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 (видео, презентации, текстовые пояснения, нормативные документы), выполняется итоговое задание.

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

##### *Основная литература*

1. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>.
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / Московский госуд. ун-т технологий и управления им. К.Г. Разумовского. – М.: Дашков и К°, 2020. – 496 с.
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи / В.И. Богушева. – Изд. 5-е. – Ростов-н/Д.: Феникс, 2015. – 375 с.
4. Куткина, М.Н. Технология продукции общественного питания / М.Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – СПб.: Троицкий мост, 2022. – 672 с.

##### *Дополнительная литература*

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев; под ред. М.А. Тяжколаевой. – М.: Деловая литература; «Омега-Л», 2003. – 480 с.
2. Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учеб. пособие / А.И. Мглинец. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с.
3. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный; Мичуринский государ. аграрный ун-т., перераб. и доп. – М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. – 241 с.
4. 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.
5. 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. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430422>.
6. 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. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – Киев: Арий, 2014. – 679 с.

8. 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; Колос, 2003. – 416 с.

9. Справочник руководителя предприятий общественного питания / Минторг России. – М.: Легк. пром-сть и бытовое обслуживание, 2000. – 664 с.

10. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, А.М. Алешина. – М.: Колос, 2000. – 416 с.

#### *Нормативные документы*

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

2. 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 [Электронный ресурс]: 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>.

3. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» = Terms and definitions: межгосударственный стандарт [Электронный ресурс]: 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>.

4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» [Электронный ресурс]: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/573500115>

5. 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.

6. 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.

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

8. 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» [Электронный ресурс]: 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](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381).

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



## 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 активности и участия в дискуссиях в ходе семинаров, вебинаров.

Итоговой аттестационной работой является итоговое задание по разработке нового блюда, напитка, кулинарной продукции с использованием регионального пищевого сырья для здорового питания.

### 4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Основанием для аттестации является положительная оценка итоговой аттестационной работы.

Итоговая аттестационная работа представляет собой индивидуальное задание слушателя, имеющее следующую структуру:

1. Выбор и обоснование регионального пищевого сырья по органолептическим показателям, пищевой ценности для приготовления блюд, напитков, кулинарной продукции для здорового питания.
2. Разработка рецептуры, технологии приготовления блюд, напитков, кулинарной продукции для здорового питания с использованием регионального пищевого сырья.
3. Разработать органолептические показатели качества (внешний вид, текстура, цвет, запах, вкус) на блюда, напитки и кулинарные изделия, технологические режимы приготовления (температура, влажность, время хранения (сырья, готовой продукции), время приготовления блюд, напитков, кулинарной продукции, обеспечивающие безопасность разработанной продукции для здорового питания.

Итоговая аттестация по программе оценивается по шкале «зачтено» – «не зачтено»:

- оценка «зачтено» ставится при условии представления в электронном курсе итоговой работы
- оценка «не зачтено» ставится при отсутствии в электронной курсе итоговой работы.

Программу составили:

Доктор технических наук, профессор

Г.А. Губаненко

Руководитель программы:

Доктор технических наук, профессор

Г.А. Губаненко