

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



ПОТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

 Е.В. Мошкина

11 » января 2023 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«Управление качеством и безопасностью
на предприятии общественного питания»**

Красноярск 2023

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Обучение по программе повышения квалификации «Управление качеством и безопасностью на предприятии общественного питания» ориентировано на формирование компетенций по управлению качеством и пищевой безопасностью на предприятии, путем разработки, внедрению интегрированной системы качества и безопасности пищевой продукции на принципах ХАССП. Программа позволяет сформировать практические навыки организации технологического контроля на предприятии общественного питания, практические навыки владения методами управления качеством, инструментами контроля качества производства, продукции предприятий общественного питания, методом анализа опасных факторов, методом оценки риска, методом идентификации критических контрольных точек, их мониторинга, управления, составления плана ХАССП, ведения документации, верификации выпускаемой продукции предприятия индустрии питания.

Постоянно изменяющаяся нормативная и законодательная документация, регламентирующая вопросы качества и обеспечения безопасности продукции общественного питания, в целом динамично развивающаяся индустрия питания на рынке услуг, формирует необходимость обеспечения отрасли достаточным количеством профессионально подготовленных кадров, владеющих современными методами и инструментами управления качеством и безопасностью на предприятии общественного питания.

1.2. Цель программы

Совершенствование и получение новых профессиональных компетенций, необходимых для управления качеством и обеспечению безопасности производства продукции общественного питания 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 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 следующих компетенций и функций:

- Д/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
- Д/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели будут способны:

Трудовые функции (ТФ), согласно требованиям профессионального стандарта	Планируемые результаты обучения
Д/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	РО1. Оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания
Д/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания	РО2. Проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания
	РО3. Проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	РО4. Внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
	РО5. Разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания
	РО6. Осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания
	РО7. Использовать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания

1.5. Категория слушателей

Лица, осуществляющие профессиональную деятельность в сфере общественного питания, производства пищевой продукции; управляющие пищевых производств, предприятий индустрии питания; технологи, специалисты по качеству, ответственные за обеспечение безопасности пищевой продукции; специалисты группы ХАССП и все заинтересованные специалисты.

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 62 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 повышения квалификации реализуется с использованием системы электронного обучения СФУ «е-Курсы» на базе 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

Особенности 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		
1	Контроль качества пищевой продукции общественного питания	24	12	12	LMS Moodle	Д/01.6 – РО1, РО2, РО3. Д/02.6 – РО6, РО7
1.1	Регуляторная гильотина или правовое обеспечение качества и безопасности производства продукции общественного питания	4	2	2	LMS Moodle	Д/01.6 – РО1, РО2, РО3
1.2	Методы управления качеством	12	6	6	LMS Moodle	
1.3	Технологический контроль производства продукции общественного питания	8	4	4	LMS Moodle	Д/01.6 – РО1, РО2. Д/02.6 – РО6, РО7
2	Управление безопасностью производства продукции общественного питания	36	22	14	LMS Moodle	Д/01.6 – РО1. Д/02.6 – РО2, РО4, РО5
2.1	Программа обязательных предварительных мероприятий предприятия общественного питания	16	10	6	LMS Moodle	Д/01.6 – РО1. Д/02.6 – РО2, РО4, РО5
2.2	Виды опасных факторов. Идентификация перечня опасных факторов при производстве продукции общественного питания Установление перечня контрольных точек (КТ) и критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ	14	8	6	LMS Moodle	Д/02.6 – РО2, РО4, РО5
2.3	Управление безопасностью продукции на предприятии общественного питания. Разработка мероприятий по мониторингу ККТ, корректирующих действий, программы коррекции ККТ, составления плана ХАССП	6	4	2	LMS Moodle	Д/02.6 – РО4, РО5
	Итоговая аттестация	2		2	LMS Moodle	РО1–РО7
	ИТОГО	62	34	28		

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РО1. Оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Googlemeet
РО2. Проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Googlemeet
РО3. Проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Googlemeet
РО4. Внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Googlemeet
РО5. Разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Googlemeet
РО6. Осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Googlemeet

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РО7. Использовать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Moodle, ZOOM, Googlemeet

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), выполняются практические задания.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TRTSPishevayaProd.pdf>.

2. Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается выполнение требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/PerStandPishevayaProd.pdf>.

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>.

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf>.

5. Перечень стандартов в области стандартизации, содержащих правила и методы исследований, измерений, необходимые для применения и исполнения ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/PerstandUpakovka.pdf>.

6. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

7. ГОСТ Р 54762 – 2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».
8. ГОСТ Р 56746 – 2015/ISO/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».
9. ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП».
10. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
11. ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 «Менеджмент риска. Методы оценки риска».
12. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению».
13. ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля».
14. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения.
15. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Основная литература

1. Бурова, Т.Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / Т.Е. Бурова. – СПб.: Лань, 2020. – 364 с. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130155>.
2. Димитриев, А.Д. Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие / А.Д. Димитриев, Д.А. Димитриев. – Саратов: Вузовское образование, 2018. – 183 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/74955>.
3. Донченко, Л.В., Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учеб. Пособие / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. – 2-е изд., испр. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 180 с.
4. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]: учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. – 2-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2020. – 244 с. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130478>.
5. Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания: учеб. пособие / Г.А. Кутырев, Е.В. Сысоева. – Казань: Казанский национ. исследов. технол. ун-т,

2018. – 84 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/62183.html>.

6. Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. – СПб.: Лань, 2019. – 196 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/111885>.

7. Новикова, И.В. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания. Практикум: учеб. пособие / И.В. Новикова, Е.А. Коротких, А.В. Коростелев. – Воронеж: Воронежский госуд. ун-т инженерных технологий, 2018. – 56 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/86281>.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение на программе повышения квалификации предполагает выполнение практических заданий. Методические материалы, необходимые для выполнения практических заданий, представлены в соответствующих элементах электронного обучающего курса и включают описание задания, методические рекомендации по его выполнению, критерии оценивания.

Форма аттестации по программе — зачет, который формируется при условии получения оценки «зачтено» по всем разделам программы повышения квалификации. Для получения оценки «зачтено» за разделы слушателю необходимо получить не менее 65 % из 100 % баллов.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Основанием для аттестации слушателя по данной программе является получение оценки «зачтено» за раздел «Контроль качества пищевой продукции общественного питания» и оценки «зачтено» за раздел программы «Управление безопасностью производства продукции общественного питания».

Программу составили:

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



Г.А. Губаненко

Руководитель программы:

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



Г.А. Губаненко