

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



ПОТВЕРЖДАЮ:

Директор ИОЦ «Институт
непрерывного образования»

E.V. Mozhkina
Е.В.Мошкина

16 » *сентября* 2024 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«Обеспечение качества питания
в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи»**

Красноярск 2024

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Обучение по программе повышения квалификации «Обеспечение качества питания в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи» ориентировано на формирование компетенций по вопросам разработки меню в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи на основе принципов рационального питания, требований действующих нормативно-правовых актов, оснащения производственных цехов для приготовления пищи современным оборудованием, обеспечения безопасности пищевой продукции на принципах ХАССП, контроля за качеством питания в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи. Программа позволяет сформировать практические навыки идентификации опасных факторов при производстве пищевой продукции, формирования мероприятий по внедрению принципов ХАССП при производстве пищевой продукции в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи.

1.2. Цель программы

Цель программы повышения квалификации — совершенствование и получение новых профессиональных компетенций, необходимых для организации питания в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи, обеспечения качества и безопасности на основе принципов рационального питания, ХАССП, требований действующих нормативно-правовых актов, 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 33.011 «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 113н от 09.03.2022 г), программа направлена на формирование трудовой функции:

- 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. Применять требования законодательства и нормативно-правовых актов РФ, регулирующие деятельность по организации питания в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи

Трудовые функции (ТФ), согласно требованиям профессионального стандарта	Планируемые результаты обучения
	РО2. Разрабатывать рецептуры и технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для организации питания в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи
	РО3. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи
	РО4. Разрабатывать мероприятия по внедрению принципов ХАССП при производстве продукции в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи

1.5. Категория слушателей

Лица, осуществляющие профессиональную деятельность в сфере дошкольного питания, школьного питания, производства пищевой продукции для детей и молодежи 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 72 часа, в том числе самостоятельная работа — 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 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.

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.

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	Законодательные и нормативно-правовые акты, регулирующие качество и безопасность питания в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи	4	2	-	2		PO1
1.1	Изменения в законодательстве, регламентирующие качество и безопасность производство пищевой продукции	2	1	-	1	Электронный курс в системе электронного обучения «е-Курсы»	PO1
1.2	Изменения в нормативно-правовом регулировании в организации питания в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи	2	1	-	1		PO1
2	Разработка рациона здорового питания в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи	28	6	8	14		PO1, PO2
2.1	Требования нормативно-правовых актов, регламентирующих особенности организации общественного питания детей	8	2	2	4	Электронный курс в системе электронного обучения «е-Курсы»	PO1
2.2	Рекомендации по составлению рационов питания в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи	8	2	2	4		PO1
2.3	Современные виды оборудования для производства пищевой продукции в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи	6	2	-	4		PO2
2.4	Рецептуры и технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, повышенной пищевой ценности в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи	6	-	4	2		PO2
3	Обеспечение качества и безопасности производства пищевой продукции в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи	40	8	12	20		PO3, PO4

№ 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			
3.1	Условия обеспечения качества и безопасности пищевой продукции при приеме и хранении продовольственного сырья и пищевых продуктов	8	2	2	4	Электронный курс в системе электронного обучения «е-Курсы»	PO3
3.2	Оценка показателей качества безопасности пищевой продукции в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи	8	2	2	4		PO3
3.2	Виды опасных факторов. Идентификация перечня опасных факторов при производстве пищевой продукции в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи	12	2	4	6		PO4
3.3	Разработка мероприятий по внедрению принципов ХАССП при производстве пищевой продукции в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи	10	2	4	4		PO4
	Итоговая аттестация	2			2		PO1–PO4
	ИТОГО	72	16	20	36		

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РО1. Применять требования законодательства и нормативно-правовых актов РФ, регулирующие деятельность по организации питания в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе. Видеоконференции в SberJazz
РО2. Разрабатывать рецептуры и технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для организации питания в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе. Видеоконференции в SberJazz
РО3. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе. Видеоконференции в SberJazz
РО4. Разрабатывать мероприятия по внедрению принципов ХАССП при производстве продукции в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе. Видеоконференции в SberJazz

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

3.1.1. Нормативные документы

1. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции».
2. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
3. Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
4. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».
5. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880.
6. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881.
7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» ТР ТС 027/2012, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 № 34.
8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
10. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
12. МР 2.3.1.2432-08 от 18.12.2008 «Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации».

13. МР 2.4.0162-19 от 30.12.2019 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в общеобразовательных и оздоровительных организациях)».

14. МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации».

15. МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

3.1.2. Рекомендуемая 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. 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.

3. 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>.

4. 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.

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

6. 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>.

7. 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>.

8. Могильный, М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / М.П. Могильный – М.: ДеЛи, 2019. – 570 с.

9. Могильный, М.П. Технология диетического и лечебно-профилактического питания / М.П. Могильный, А.Ю. Баласанян, Т.Ш. Шалтумаев, А.М. Могильный. – М.: ДеЛи, 2019. – 244 с.

10. 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>.

11. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.С. Баранов, Т.В. Шленская и др. – М.: ООО «НИЦ ИНФРА-М», 2022. – 241 с.

12. 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.

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

14. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов / М.П. Могильный, В.А. Тутельян, Д.Б. Никитюк. – М.: ДеЛи, 2022. – 402 с.

15. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов / В.А. Тутельян, Д.Б. Никитюк, Е.А. Пырьева и др. – М.: ДеЛи, 2022. – 245 с.

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

17. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2022 – 241 с.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение на программе повышения квалификации предполагает промежуточную и итоговую аттестацию.

Промежуточная аттестация проводится по результатам выполнения тестов. Методические материалы, необходимые для выполнения тестов, представлены в соответствующих элементах электронного обучающего курса и критерии оценивания.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Форма итоговой 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.

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