

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

Е.В. Мошкина
Е.В. Мошкина

» *Мошкина* 2024 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«Обеспечение пищевой безопасности
при организации дошкольного и школьного питания»**

Красноярск 2024

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Обучение по программе повышения квалификации «Обеспечение пищевой безопасности при организации дошкольного и школьного питания» ориентировано на формирование компетенций по обеспечению качества и пищевой безопасности при организации питания в образовательных организациях. Программа позволяет сформировать практические навыки владения методами анализа опасных факторов, оценки риска, идентификации контрольных точек, критических контрольных точек, их мониторинга, управления, составления плана ХАССП, ведения документации, верификации выпускаемой продукции; формирования мероприятий по внедрению принципов ХАССП при производстве пищевой продукции дошкольного и школьного питания, проведения входного и технологического контроля производства продукции.

1.2. Цель программы

Цель программы повышения квалификации — совершенствование и получение новых профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения качества и безопасности при производстве пищевой продукции дошкольного и школьного питания, 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:

– D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания.

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели будут способны:

Трудовые функции (ТФ), согласно требованиям профессионального стандарта	Планируемые результаты обучения
D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания	РО1. Применять требования законодательства и нормативно-правовых актов РФ при разработке систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью пищевой продукции при организации дошкольного и школьного питания
	РО2. Проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий при организации дошкольного и школьного питания

Трудовые функции (ТФ), согласно требованиям профессионального стандарта	Планируемые результаты обучения
	РО3. Производить контроль параметров и режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической документации при организации дошкольного и школьного питания
	РО4. Разрабатывать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий при организации дошкольного и школьного питания

1.5. Категория слушателей

Лица, осуществляющие профессиональную деятельность в сфере организации дошкольного и школьного питания, производства пищевой продукции для детей и подростков, специалисты группы ХАССП, специалисты в области пищевой безопасности 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	Законодательная и нормативно-правовая документация, регламентирующая качество и безопасность пищевой продукции при организации дошкольного и школьного питания	8	2	2	4		PO1
1.1	Изменения в законодательстве, регламентирующие качество и безопасность производство пищевой продукции	4	2	–	2	Электронный курс в системе электронного обучения «е-Курсы»	PO1
1.2	Изменения требований при организации дошкольного и школьного питания в соответствии с нормативно-правовой документацией	4	–	2	2		PO1
2	Разработка системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью пищевой продукции при организации дошкольного и школьного питания	28	6	8	14		PO2, PO3
2.1	Разработка системы управления прослеживаемостью сырья, полуфабрикатов, готовой продукции дошкольного и школьного питания	8	2	2	4	Электронный курс в системе электронного обучения «е-Курсы»	PO2
2.2	Разработка системы управления качеством приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий дошкольного и школьного питания	10	2	4	4		PO3
2.3	Формирования перечня мероприятий по разработке системы обеспечения безопасности принципов ХАССП при производстве пищевой продукции дошкольного и школьного питания	10	2	2	6		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	Разработка системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП при производстве пищевой продукции дошкольного и школьного питания	34	6	12	16		PO4
3.1	Идентификация перечня опасных факторов при производстве пищевой продукции дошкольного и школьного питания	12	2	4	6	Электронный курс в системе электронного обучения «е-Курсы»	PO4
3.2	Установление перечня контрольных точек (КТ) и критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ	12	2	4	6		PO4
3.3	Разработка мероприятий по мониторингу ККТ, корректирующих действий, составления формы рабочего листа ХАССП, плана ХАССП	10	2	4	4		PO4
	Итоговая аттестация	2			2		PO1–PO4
	ИТОГО	72	14	22	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 при разработке систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью пищевой продукции при организации дошкольного и школьного питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе. Видеоконференции в SberJazz
РО2. Проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий при организации дошкольного и школьного питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе. Видеоконференции в SberJazz
РО3. Производить контроль параметров и режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической документации при организации дошкольного и школьного питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе. Видеоконференции в SberJazz
РО4. Разрабатывать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий при организации дошкольного и школьного питания	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 практические задания.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Нормативные ссылки

1. Федеральный закон от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции».
3. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
5. 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».
6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880.
7. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881.
8. 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.
9. 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».
10. 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».
11. 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».
12. 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».
13. 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».

14. МР 2.4.5.0107-15 от 12.11.2015 «Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации».

15. МР 2.4.5.0146-19 от 24.05.2019 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории Арктической зоны Российской Федерации».

16. 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)».

17. МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации».

18. 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».

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

20. ГОСТ 31989-2012 от 27.06.2013 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».

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

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

10. 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.

11. 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>.

12. 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.

13. 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.

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

15. 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.

16. 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.

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

18. Справочник работника общественного питания / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный. – М.: ДеЛи, 2011. – 656 с.

19. 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 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.

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