

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

**«Организация и обеспечение качества питания
в общеобразовательных организациях»**

Красноярск 2024

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Обучение по программе повышения квалификации «Организация и обеспечение качества питания в общеобразовательных организациях» ориентировано на формирование компетенций по вопросам разработки меню в общеобразовательных организациях на основе принципов рационального питания, требований действующих нормативно-правовых актов, требований стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Красноярского края, оснащения школьной столовой современным оборудованием, обеспечения безопасности пищевой продукции на принципах ХАССП, организации контроля за качеством питания в общеобразовательной организации. Программа позволяет сформировать практические навыки идентификации опасных факторов при производстве пищевой продукции, формирования мероприятий по внедрению принципов ХАССП при производстве пищевой продукции в столовых общеобразовательных организаций.

1.2. Цель программы

Цель программы повышения квалификации — совершенствование и получение новых профессиональных компетенций, необходимых для организации питания обучающихся, 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	Р01. Применять требования законодательства и нормативно-правовых актов РФ, регулирующие деятельность организации питания обучающихся общеобразовательных организаций

Трудовые функции (ТФ), согласно требованиям профессионального стандарта	Планируемые результаты обучения
	РО2. Разрабатывать рецептуры и технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для обучающихся общеобразовательных организаций
	РО3. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий в столовых общеобразовательных организаций
	РО4. Разрабатывать мероприятия по внедрению принципов ХАССП при производстве продукции в столовой общеобразовательной организации

1.5. Категория слушателей

Лица, осуществляющие профессиональную деятельность в сфере школьного питания, производства пищевой продукции для детей и подростков 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 «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>).

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 обучающихся общеобразовательных организаций	12	2	4	6		PO1
1.1	Изменения в нормативно-правовом регулировании в организации питания обучающихся общеобразовательных организаций	4	2	–	2	Электронный курс в системе электронного обучения «е-Курсы»	PO1
1.2	Требования стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Красноярского края	8	–	4	4		PO1
2	Разработка меню в общеобразовательной организации с учетом действующих требований нормативно-правовых актов	20	4	6	10		PO1, PO2
2.1	Анализ действующих меню в образовательных организациях Красноярского края	8	4	–	4	Электронный курс в системе электронного обучения «е-Курсы»	PO1
2.2	Порядок разработки примерного циклического 12-дневного меню для возрастов (7–11 лет), (12 лет	12	–	6	6		PO2

№ 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			
	и старше) горячего завтрака, горячего обеда, полдника на осенне-зимний период с учетом стоимости блюд и возможности сырьевой базы мяса, овощей, фруктов, ягод и зелени Красноярского края						
3	Обеспечение качества и безопасности производства пищевой продукции в столовых общеобразовательных организаций	40	8	12	20		PO3, PO4
3.1	Условия обеспечения качества и безопасности пищевой продукции при приеме и хранении продовольственного сырья и пищевых продуктов	8	2	2	4		PO3
3.2	Оценка показателей качества безопасности пищевой продукции в столовых общеобразовательных организаций	8	2	2	4	Электронный курс в системе электронного обучения «е-Курсы»	PO3
3.3	Виды опасных факторов. Идентификация перечня опасных факторов при производстве пищевой продукции в столовых общеобразовательных организаций	12	2	4	6		PO4
3.4	Разработка мероприятий по внедрению принципов ХАССП при производстве пищевой продукции в столовых общеобразовательных организаций	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, регулирующие деятельность организации питания обучающихся общеобразовательных организаций	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 обучающихся общеобразовательных организаций	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 столовых общеобразовательных организаций	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 организации питания обучающихся общеобразовательных организаций	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. 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 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