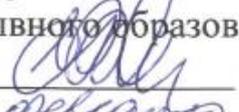


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

 Е.В. Мошкина

2024 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Современные технологии приготовления продукции
здорового питания»

Красноярск 2024

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Обучение по программе повышения квалификации «Современные технологии приготовления продукции здорового питания» ориентировано на формирование компетенций в области современных технологий приготовления продукции здорового питания и обеспечения ее безопасности на принципах ХАССП.

Программа позволяет приобрести слушателями систематизированных теоретических знаний и практических навыков в вопросах современных технологий приготовления продукции здорового питания, с учетом инновационных технологий, отечественных и международных стандартов в области общественного питания. Программа позволяет сформировать практические навыки владения методами анализа опасных факторов и оценки риска, методикой идентификации критических контрольных точек, их мониторинга, управления и составления плана ХАССП.

Программа повышения квалификации поможет слушателю получить знания, умения и навыки современных технологий приготовления продукции на основе принципов здорового питания, обеспечения качества и безопасности.

1.2. Цель программы

Цель программы повышения квалификации — совершенствование и получение новых профессиональных компетенций в области современных технологий приготовления продукции здорового питания и обеспечения качества и безопасности, 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 марта 2022 г.), программа направлена на формирование и(или) совершенствование следующих трудовых функции:

– D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания.

– 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/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	РО1. Осуществлять проработку рецептур, технологических карт блюд, напитков и кулинарных изделий
D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания	РО2. Производить контроль параметров и режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической документации. РО3. Разрабатывать систему обеспечения безопасности приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

1.5. Категория слушателей

Специалисты, осуществляющие профессиональную деятельность в сфере производства пищевой продукции, управляющие пищевых производств, повара, заведующий производством (шеф-повар) предприятий индустрии питания, технологи, ответственные за обеспечение безопасности пищевой продукции, специалисты группы ХАССП и все заинтересованные специалисты.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение.

Слушателю программы повышения квалификации необходимо иметь среднее профессиональное образование и/или высшее образование (бакалавриат).

1.7. Продолжительность обучения.

Продолжительность обучения по программе составляет 72 часа, из них 36 часов контактных.

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 реализуется дистанционно с использованием системы дистанционного электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>).

Для доступа к учебным материалам слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в Интернет.

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

Особенности построения программы повышения квалификации «Современные технологии приготовления продукции здорового питания»

– в основу проектирования программы положен компетентностный подход;

– выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных дисциплин (модулей);

– 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.).

В поддержку программы повышения квалификации разработан электронный курс с использованием системы дистанционного электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>) «Современные технологии приготовления продукции здорового питания».

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.	Технология продукции общественного питания	36	12	6	18		PO1
1.1.	Теоретические основы технологии продукции общественного питания. Термины и определения основных понятий	8	2	2	4	Электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (https://e.sfu-kras.ru/)	PO1
1.2.	Технология приготовления продукции общественного питания (в т.ч.)	20	6	4	10		PO1
1.2.1	Технология блюд, напитков и кулинарных изделий	16	5	4	7		PO1
1.2.2	Технология блюд и изделий из муки	4	1	-	3		PO1
1.3.	Современные технологии приготовления продуктов здорового питания	8	4	-	4		PO1
2.	Разработка системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП при производстве пищевой продукции здорового питания	34	8	10	16		PO2–PO3
2.1	Нормативно-правовая документация, регламентирующая безопасность производства пищевой продукции здорового питания	6	2	2	2	Электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (https://e.sfu-kras.ru/)	PO2–PO3
2.2	Идентификация перечня опасных факторов при производстве пищевой продукции здорового питания	8	2	2	4		PO2–PO3
2.3	Установление перечня контрольных точек (КТ) и критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ	12	2	4	6		PO3

№ 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			
2.4	Разработка мероприятий по мониторингу ККТ, корректирующих действий, составления формы рабочего листа ХАССП, плана ХАССП	8	2	2	4		РОЗ
	Итоговая аттестация	2			2		РО1–РО3
	ИТОГО	72	20	16	36		

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РО1. Осуществлять проработку рецептур, технологических карт блюд, напитков и кулинарных изделий	Изучение учебных материалов, Выполнение практических заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов, тестирование	Лекция, обсуждение, индивидуальные консультации. Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «e-Курсы»
РО2. Производить контроль параметров и режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической документации	Изучение учебных материалов, Выполнение практических заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов, тестирование	Лекция, обсуждение, индивидуальные консультации. Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «e-Курсы»
РО3. Разрабатывать систему обеспечения безопасности приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Изучение учебных материалов, Выполнение практических заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов, тестирование	Лекция, обсуждение, индивидуальные консультации. Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «e-Курсы»

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 представленные кейсы с лучшими практиками реализации контактной работы в условиях ЭО и ДОТ, дополнительные ссылки и материалы по темам курса, а также краткие резюмирующие материалы, дополнительные инструкции в различных форматах (видео, скринкасты, подкасты, интерактивные справочники, текстовые пояснения).

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. 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: 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>.

15. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: 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>.

16. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for layout development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-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/1200103473>.

17. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие

Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст: введен впервые: дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>.

18. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания= Services of public catering. The safety management system of public catering products. Recommendations about application. GOST R ISO 22000-2007 for the food industry: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 декабря 2013 г. № 2154-ст: введен впервые: дата введения 2015-09-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>.

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

20. 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.

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

22. 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: 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.

23. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации: утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс: справочная правовая система. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/.

24. 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.
25. 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.
26. Здоровое питание: готовим на пару. – М.: Издательство «Э», 2017. – 80 с.
27. Куткина, М.Н. Технология продукции общественного питания / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева, И.В. Симакова. – СПб.: Троицкий мост, 2022. – 672 с.
28. Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. – 2017. – 193 с. – Режим доступа: <https://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/khassp-na-predpriyatiyakh-obshchestvennogo-pitaniya/>.
29. Могильный, М.П. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов / М.П. Могильный, Шленская Т.В., Лежина Е.А. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 412 с.
30. 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.
31. Могильный, М.П. Организация производства продукции здорового питания (принципы здорового питания: рекомендации, правила, характеристика): учебное пособие для магистров по направлению подготовки – Технология продукции и организации общественного питания / М.П. Могильный, Т.В. Шлэнская; под ред. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 179 с.
32. Погожева, А.В. Стратегия здорового питания / А.В. Погожева. – М.: Изд-во Свр-АРГУС, 2011. – 336 с.
33. 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.
34. Сборник рецептур 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.
35. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов. – СПб.: Мини Тайп, 2023. – 300 с.
36. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов / В.М. П. Могильный, В. А. Тутельян, Д. Б. Никитюк. – М.: ДеЛи, 2022. – 402 с.
37. Сборник рецептур на продукцию для общественного питания. Сборник технических нормативов / В.А. Тутельян, Д.Б. Никитюк, А.В. Погожева. – М.: ДеЛи, 2023. – 770 с.

38. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛипринт, 2008. – 275 с.

39. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник: соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / И.В. Сурков [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковский. – 2014. – 336 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>.

40. Химический состав российских пищевых продуктов: [справочник] / ред.: И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

3.2. Информационное обеспечение (информационные обучающие системы, системы вебинаров, сетевые ресурсы хостинга видео, изображений, файлов, презентаций, программное обеспечение и др.)

1. Электронные ресурсы библиотеки СФУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://elib.sfu-kras.ru>.

2. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.RU» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://znanium.com/>.

4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

5. Справочно-правовая система «Гарант» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

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 качества выполнения заданий в электронном обучающем курсе.

Методические материалы, необходимые для выполнения текущих 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

Основанием для итоговой аттестации является выполнение слушателем всех практических заданий курса и прохождение итогового тестирования с результатом 65 % и выше.

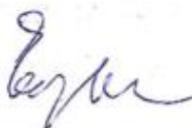
Программу составили:

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



Г.А. Губаненко

Канд. биол. наук, доцент
кафедры технологии продукции
и организации общественного питания



О.М. Евтухова

Руководитель программы:

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



Г.А. Губаненко