

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



СВЕРЖДАЮ:
Ректор

М.В. Румянцев
2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Обеспечение пищевой безопасности при организации детского питания»

Красноярск 2021

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

При организации детского питания одной из основных задач является обеспечение пищевой безопасности, поскольку основным показателем качества выпускаемой продукции является безопасность. Для обеспечения пищевой безопасности при организации детского питания необходимо разработать, внедрить и соблюдать в процессе производства продуктов питания основные принципы ХАССП. Программа ориентирована на формирование компетенций по обеспечению пищевой безопасности при организации детского питания и разработана на основе профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 329 н от 15.06.2020 г.

2. Цель программы

Совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации в области обеспечения пищевой безопасности при организации детского питания.

1.3. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с Профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)

Программа повышения квалификации разработана на основе профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 329 н от 15.06.2020 г. (6-й уровень «Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов») и направлена на совершенствование и/или формирование трудовых 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 обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

РО1. Формировать рацион питания детей и подростков с учетом основных принципов сбалансированного питания.

РО2. Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания для детей и подростков.

РО3. Выявлять опасные факторы, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение несоответствующей пищевой продукции.

РО4. Формировать перечень критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции.

РО5. Определять порядок мониторинга, корректирующих мероприятий критических контрольных точек процесса производства пищевой продукции в соответствии с принципами ХАССП.

1.5. Категория слушателей

Лица, имеющие среднее профессиональное и или высшее образование, осуществляющие профессиональную деятельность в сфере производства пищевой продукции, управляющие

пищевых производств, предприятий индустрии питания, технологи, специалисты по качеству, ответственные за обеспечение безопасности пищевой продукции при организации детского питания и все заинтересованные специалисты.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению дополнительной профессиональной программы допускаются слушатели, имеющие уровень образования не ниже среднего профессионального.

1.7. Продолжительность обучения

Продолжительность обучения: 72 часа.

1.8. Форма обучения

Очная; очно-заочная с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий; 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)

Персональный компьютер с доступом к сети Интернет, мультимедийный проектор, экран, интерактивная доска. Набор электронных презентаций для использования в аудиторных занятиях. Для доступа к учебным материалам на платформе e.sfu-kras.ru слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в Интернет.

1.10. 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	Нормативно-законодательная база организации детского питания. Фактическое состояние питания детей и подростков	6	2	4	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle	PO1
2	Рациональное питание детей и подростков	6	2	4	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle	PO1

№ 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		
3	Принципы построения рационов питания детей и подростков	6	2	4	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle	PO1
4	Современные способы производства кулинарной продукции для питания детей и подростков, направленные на повышение качества и безопасности пищи	4	2	2	Лекции в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle	PO2
5	Специфика технологии приготовления кулинарной продукции для питания детей и подростков	18	8	10	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle	PO2
6	Анализ и управление опасными факторами: биологическими, химическими, физическими	10	6	4	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle	PO3, PO4
7	Практика применения принципов ХАССП для обеспечения безопасности пищевой продукции	10	6	4	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle	PO5
8	Практика разработки и внедрения системы обеспечения безопасности пищевой продукции	10	6	4	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle	PO5
9	Итоговый контроль	2	2		Элементы LMS Moodle	
	ИТОГО	72	36	36		

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
PO1. Формировать рацион питания детей и подростков с учетом основных принципов сбалансированного питания	Лекция, практическое задание	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle
PO2. Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания для детей и подростков	Лекция, практическое задание	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle
PO3. Выявлять опасные факторы, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение несоответствующей пищевой продукции	Лекция, практическое задание	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle
PO4. Формировать перечень критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции	Лекции, практические занятия/ практические задания	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle
PO5. Определять порядок мониторинга, корректирующих мероприятий критических контрольных точек процесса производства пищевой продукции в соответствии с принципами ХАССП	Лекции, практические занятия/ практические задания	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме в рамках онлайн-курса, размещенного на платформе СФУ <https://e.sfu-kras.ru>. Самостоятельно слушателями изучаются дополнительные ссылки и материалы в формате PDF по темам курса; элементы, которые содержит тематические материалы, расширяющие и углубляющие представленное содержание тем курса.

Слушатели самостоятельно выполняют практические задания, размещенные в электронном курсе. Для успешного выполнения курса необходимо выполнить все практические задания и набрать 60 баллов.

Контроль за выполнением самостоятельной работы осуществляется преподавателем посредством настроек отслеживания выполнения элементом в LMS, отображаемых в виде визуальной шкалы в блоке «Индикатор выполнения».

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

Нормативные правовые акты

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/TR_TS_PishevayaProd.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» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200007424>.
7. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200091360>.
8. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200127776>.
9. ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200125978>.
10. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200050074>.
11. ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 «Менеджмент риска. Методы оценки риска» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-iso-mek-31010-2011>.
12. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200075991>.
13. ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200108068>.
14. О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации [Электронный ресурс]: приказ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от 5 августа 2003 года № 330 // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901871304/>.

15. Методические рекомендации 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12 ноября 2015 г.) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200134269/>.
16. Гигиенические нормативы ГН 2.3.3.972-00 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами» Электронный ресурс. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200006891>.
17. МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: информационно-справочная система «Техэксперт» – М., [2004]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200035982>.
18. МР 2.3.1.1915-04 Методические рекомендации. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200037560>.
19. МУ 122-5/72. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – Введ. 11.11.1991. – М.: Из-во стандартов, 1991. – 32 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://beta.docs.cntd.ru/document/1200049293>.
20. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901729631>.
21. МР 2.4.5.0131-18. 2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293728/4293728386.pdf>.
22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/566276706>.

Основная литература

1. Основы рационального питания: учеб. пособие / М.М. Лапкин [и др.]; под ред. М.М. Лапкина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2017. – 304 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970442470.html>.
2. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / Позняковский В.М. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 271 с.

Дополнительная литература

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>.
2. Морозова Е.В. Физиология питания. Организация питания школьников: учеб. пособие / Е.В. Морозова, Л.Г. Макарова; Сиб. федерал. унт, Торг.-эконом. ин-т. – Красноярск: СФУ, 2012. – 141 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u61/i-719078.pdf>.

3.2. Информационное обеспечение

Электронные ресурсы

1. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – СПб. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>.
2. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – М. – Режим доступа: <http://rucont.ru>.
3. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>.
4. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – М. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>.
5. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – СПб. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Оценка качества освоения слушателями программы повышения квалификации включает промежуточный контроль успеваемости и итоговую аттестацию. При промежуточной аттестации слушатели по каждому разделу программы повышения квалификации в электронном курсе, выполняют практические задания.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Основанием для итоговой аттестации является выполнение слушателем всех практических заданий курса и прохождение тестирования с результатом 60% и выше.

Программу составили:

Доктор технических наук,
профессор кафедры технологии и организации
общественного питания
Института торговли и сферы услуг СФУ



Г.А. Губаненко

Руководитель программы:

Доктор технических наук,
профессор кафедры технологии и организации
общественного питания
Института торговли и сферы услуг СФУ



Г.А. Губаненко