

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Сохранение и укрепление здоровья подрастающего поколения, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием – являются приоритетными целями государственной политики в области здорового питания. Особую значимость эта проблема приобретает в связи с изменением социально-экономической ситуации и экологической обстановки. Негативное влияние на структуру питания оказывает также и низкий уровень знаний населения по вопросам рационального питания как составляющей здорового образа жизни, а также агрессивная реклама неблагоприятных продуктов.

Здоровое питание в детском и подростковом возрасте способствует снижению уровня заболеваемости, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, увеличивает адаптационные возможности организма.

Здоровье детей во многом зависит от правильного, поставленного на научную основу, четко организованного питания. Пища должна не только количественно, но и качественно отвечать физиологическим потребностям и возможностям детского организма. В стране делается все, чтобы в детских учреждениях дети получали вкусную, разнообразную пищу, богатую пищевыми и биологически активными веществами. В практике детских учреждений имеется еще ряд недостатков, обусловленных зачастую незнанием основ рационального питания, неумением целесообразно использовать продукты питания, рекомендуемые для детей разных возрастных групп.

Данная программа предназначена для повышения квалификации заведующих производством и поваров столовых общеобразовательных учреждений, загородных лагерей. Содержание программы разработано на основе практикоориентированного подхода, направленного на обучение в процессе профессиональной деятельности и ориентированного на достижение определенных результатов, приобретение значимых компетенций.

1.2. Цель программы

Повышение профессиональной компетентности, формирование у слушателей необходимых для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня знаний, умений и навыков для организации здорового питания детей, подростков и молодежи в т. ч. в образовательных учреждениях.

1.3. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с Профессиональным стандартом

В профессиональном стандарте 33.011 «Повар», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н (5-й, 6-й уровни квалификации) (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023) можно выделить следующие трудовые действия, на формирование и совершенствование которых направлена программа повышения квалификации:

- С/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом.
- С/02.5 Организация работы бригады поваров.
- С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров.
- D/01.6 Планирование процессов основного производства организации питания.
- D/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питания.
- D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.

1.4. Планируемые результаты обучения

Слушатели в результате освоения программы повышения квалификации будут:

Знать:

- нормативно-техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, в т.ч. для определенных организованных контингентов;
- нормативно-правовые акты межгосударственного, федерального, регионального уровня, регламентирующие и обеспечивающие безопасность пищевой продукции
- теоретические аспекты лечебного и диетического питания, принципы создания продуктов диетической и лечебной направленности;
- основные принципы сбалансированного питания с целью разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- технологию производства продукции;
- принципы построения рационов питания детей и подростков;
- ресурс- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;
- технические средства для измерения потенциальных опасностей загрязнения продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологического процесса, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции питания;
- методы анализа и оценки результативности системы обеспечения безопасности предприятия питания;
- факторы, формирующие качество производимой продукции;
- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов;
- современные технологии производства продукции детского питания;
- принципы комплексной оценки состояния здоровья;
- влияние компонентов питания на психофизиологические аспекты развития организма.

Уметь:

- разрабатывать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии систему обеспечения безопасности продукции питания в процессе производства, хранения и транспортировки;
- анализировать риски, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятии питания;
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения с учетом основных принципов сбалансированного питания;
- анализировать ассортимент продукции питания различного назначения с точки зрения ее ценности, создавать модели, позволяющие повысить пищевую ценность, улучшить качество продукции.

Владеть:

- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;
- вопросами современного состояния в области лечебного и диетического питания;
- методикой составления рационов питания;
- вопросами оптимизации параметров производства продуктов питания;
- методами измерения показателей безопасности пищевой продукции;
- методикой создания системы контроля на предприятии питания.

1.5. Категория слушателей: работники, ответственные за питание детей и подростков в образовательных организациях, загородных лагерях, специалисты комбинатов школьного питания.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению дополнительной профессиональной программы допускаются слушатели, имеющие диплом о среднем профессиональном и/или высшем образовании.

1.7. Продолжительность обучения: 72 ч. (в т.ч. 8 дней по 4 часа аудиторных занятий и 10 дней по 4 часа в дистанционном режиме в рамках онлайн-курса, размещенного на платформе СФУ <https://e.sfu-kras.ru>).

1.8. Форма обучения: очно-заочная.

1.9. Требования к материально-техническому обеспечению

ПК с доступом к сети Интернет, мультимедийный проектор, экран, интерактивная доска. Набор электронных презентаций для использования в аудиторных занятиях.

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
			аудиторные	дистанционные		
1	Нормативно-законодательная база организации питания в образовательных учреждениях	4		4	Элементы LMS Moodle	<u>Знать:</u> нормативно-техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, в т.ч. для определенных организованных контингентов
2	Комплексная оценка состояния питания детей и подростков	2		2	Элементы LMS Moodle	<u>Знать:</u> принципы комплексной оценки состояния здоровья
3	Рациональное питание детей и подростков	4		4	Элементы LMS Moodle	<u>Знать:</u> основные принципы сбалансированного питания с целью разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения. <u>Уметь:</u> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения с учетом основных принципов сбалансированного
4	Влияние компонентов питания на психофизиологические аспекты развития	4		4	Элементы LMS Moodle	<u>Знать:</u> влияние компонентов питания на психофизиологические аспекты развития организма

	организма					
5	Питание больных детей и подростков	4		4	Элементы LMS Moodle	<u>Знать:</u> теоретические аспекты лечебного и диетического питания, принципы создания продуктов диетической и лечебной направленности. <u>Владеть:</u> вопросами современного состояния в области лечебного и диетического питания
6	Принципы построения рационов питания детей и подростков	4		4	Элементы LMS Moodle	<u>Знать:</u> принципы построения рационов питания детей и подростков. <u>Владеть:</u> методикой составления рационов питания
7	Эргономика пищеблоков образовательных учреждений	4		4	Элементы LMS Moodle	<u>Знать:</u> ресурсо-и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания.
8	Оценка качества и безопасности пищевой продукции	20	16	4	Элементы LMS Moodle	<u>Знать:</u> нормативно-правовые акты межгосударственного, федерального, регионального уровня, регламентирующие и обеспечивающие безопасность пищевой продукции; технические средства для измерения потенциальных опасностей загрязнения продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологического процесса, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции питания; методы анализа и оценки результативности системы обеспечения безопасности предприятия питания; факторы, формирующие качество производимой продукции. <u>Уметь:</u> разрабатывать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии систему обеспечения безопасности продукции питания в процессе производства, хранения и транспортировки; анализировать риски, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятии питания. <u>Владеть:</u> методами измерения показателей безопасности пищевой продукции; методикой создания системы контроля на предприятии питания
9	Современные способы производства кулинарной	2		2	Элементы LMS Moodle	<u>Знать:</u> современные технологии производства продукции детского питания.

	продукции для питания детей и подростков, направленные на сокращение издержек производства, повышение качества и безопасности пищи					<u>Владеть:</u> рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования
10	Специфика технологии приготовления кулинарной продукции для питания детей и подростков	20	16	4	Элементы LMS Moodle	<u>Знать:</u> технологию производства продукции; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов. <u>Уметь:</u> анализировать ассортимент продукции питания различного назначения с точки зрения ее ценности, создавать модели, позволяющие повысить пищевую ценность, улучшить качество продукции. <u>Владеть:</u> вопросами оптимизации параметров производства продуктов питания
	Итоговый контроль	4			Элементы LMS Moodle	
	ИТОГО	72	32	40		

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
<u>Знать:</u> нормативно-техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, в т.ч. для определенных организованных контингентов	Изучение теоретического материала/ тестирование	Интерактивная лекция, презентация
<u>Знать:</u> принципы комплексной оценки состояния здоровья	Изучение теоретического материала/ тестирование	Интерактивная лекция
<u>Знать:</u> основные принципы сбалансированного питания с целью разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения. <u>Уметь:</u> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения с учетом основных принципов сбалансированного	Изучение теоретического материала, практическое задание/ тестирование	Электронный курс, презентация интерактивная лекция
<u>Знать:</u> влияние компонентов питания на психофизиологические аспекты развития организма	Изучение теоретического материала/ тестирование	Интерактивная лекция
<u>Знать:</u> теоретические аспекты лечебного и диетического питания, принципы создания продуктов диетической и лечебной направленности. <u>Владеть:</u> вопросами современного состояния в области лечебного и диетического питания	Изучение теоретического материала/ тестирование	Интерактивная лекция
<u>Знать:</u> принципы построения рационов питания детей и подростков.	Изучение теоретического материала/ тестирование	Интерактивная лекция, презентация

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
<u>Владеть:</u> методикой составления рационов питания		
<u>Знать:</u> ресурсо-и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания	Изучение теоретического материала/ тестирование	Интерактивная лекция, презентация
<u>Знать:</u> нормативно-правовые акты межгосударственного, федерального, регионального уровня, регламентирующие и обеспечивающие безопасность пищевой продукции; технические средства для измерения потенциальных опасностей загрязнения продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологического процесса, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции питания; методы анализа и оценки результативности системы обеспечения безопасности предприятия питания; факторы, формирующие качество производимой продукции. <u>Уметь:</u> разрабатывать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии систему обеспечения безопасности продукции питания в процессе производства, хранения и транспортировки; анализировать риски, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятии питания. <u>Владеть:</u> методами измерения показателей безопасности пищевой продукции; методикой создания системы контроля на предприятии питания	Изучение теоретического материала, практические задания/тестирование	Электронный курс, презентация интерактивная лекция, дискурсивные технологии
<u>Знать:</u> современные технологии производства продукции детского питания. <u>Владеть:</u> рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования	Изучение теоретического материала/тестирование	Интерактивная лекция
<u>Знать:</u> технологию производства продукции; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов. <u>Уметь:</u> анализировать ассортимент продукции питания различного назначения с точки зрения ее ценности, создавать модели, позволяющие повысить пищевую ценность, улучшить качество продукции. <u>Владеть:</u> вопросами оптимизации параметров производства продуктов питания	Изучение теоретического материала, лабораторные работы/тестирование	Презентация интерактивная лекция, дискурсивные технологии

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа слушателя предполагает углубление и закрепление теоретических знаний. 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, а также краткие резюмирующие материалы, дополнительные инструкции в различных форматах.

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: электронный курс «Питание детей и подростков»

Нормативная документация

1. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года [Электронный ресурс]: распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 года № 1873-п// Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902242308>.
2. О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации: [Электронный ресурс]: приказ Министерства здравоохранения РФ от 5 августа 2003 года № 330 // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901871304/>.
3. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaunion.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf>.
4. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». – Утвержден 09.12.2011. № 880. Комиссия Таможенного союза. – 242 с.
5. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с изменениями на 14 сентября 2018 года). – Утвержден 09.12.2011. № 881. Комиссия Таможенного союза. – 29 с.
6. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 01.01.2007. – М.: Стандартинформ, 2006. – 7 с.
7. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2013. – М.: Стандартинформ, 2012. – 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 17 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 14 с.
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
12. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. – Введ. 01.09.2015. – М.: Стандартинформ, 2015. – 50 с.
13. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – Введ. 25.06.2003. – М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.

15. СанПиН 13-3 РБ 01. «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.studfiles.ru/preview/2523975/>.
16. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
17. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
18. СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей».
19. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]. – Введ. 01.02.2002. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>.
20. 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).
21. 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.).
22. МР 2.3.1.2432-08 Методические рекомендации. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. питания. – Введ. 18.12.2008. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009. – 38 с.
23. МУ 122-5/72. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. - Введ. 11.11.1991. – М.: Из-во стандартов, 1991. – 32 с.
24. 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>.
25. 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>.
26. 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>.
27. Инструкция 2.3.3.10-15-64-2005 Санитарно-химические исследования изделий, изготовленных из полимерных и других синтетических материалов, контактирующих с пищевыми продуктами [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200094309>.
28. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс]: федер. закон Российской Федерации от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ// Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901729631>.

29. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200028570>.

Основная литература

1. Основы рационального питания: учебное пособие / М.М. Лапкин [и др.]; под ред. М.М. Лапкина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2017. – 304 с. – Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970442470.html>.
2. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст]: рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 «Товароведение» / В.М. Позняковский. – М.: Инфра-М, 2015. – 271 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>.
3. Молчанова Е.Н. Физиология питания [Текст]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» и 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» / Е.Н. Молчанова. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 240 с.
4. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: Учебник / В.М. Позняковский. – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 455 с.
5. Рогов И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: Учеб. пособие / И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский, А.В. Бердугина, С.В. Купцова. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 227 с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 640 с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 584 с.
9. Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания [Текст]: справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 275 с.
10. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания» / А.Н. Мартинчик. – М.: Академия, 2017. – 240 с.
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2012. – 253 с.
12. Омаров Р.С. Основы рационального питания [Текст] / Р.С. Омаров, О.В. Сычева; Ставропольский госуд. аграрный ун-т. – Ставрополь: АГРУС, 2014. – 80 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=514526>.
13. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст]: учеб. пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. – М.: ФОРУМ: ИНФРАМ, 2015. – 240 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503099>.
14. Долгополова С. Новые кулинарные технологии / С. Долгополова. – М.: Ресторанные ведомости, 2010. – 160 с.

15. Технология продукции общественного питания: В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / Под ред. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2007. – 416 с.
16. Технология продукции общественного питания: учебник / Под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

Дополнительная литература

1. Морозова Е.В. Физиология питания. Организация питания школьников [Текст]: учеб. пособие / Е.В. Морозова, Л.Г. Макарова; Сиб. федерал. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. – Красноярск: СФУ, 2012. – 141 с. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u61/i-719078.pdf>.
2. Макарова Л.Г. Основы рационального питания [Текст]: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 всех форм обучения / Л.Г. Макарова, Г.Г. Первышина, И.Н. Пушмина; Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т. – Красноярск: КГТЭИ, 2010. – 249 с.
3. 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. Шлёнская; под ред. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 180 с.
4. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – М.: Дашков и К°, 2015. – 496 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>.
5. Богушева В.И. Технология приготовления пищи / В.И. Богушева. – Изд. 5-е. – Ростов-н/Д: Феникс, 2015. – 375 с.

3.2. Информационное обеспечение

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>.
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – СПб., 2011. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – М., 2011. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>.
4. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – СПб., 2010. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>.
5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – М., 2011. – Режим доступа: <http://rucont.ru>.
6. Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – М., 1998. – Режим доступа: <http://www.cntd.ru/>.
7. Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – М., 2000. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.
8. База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, 2016. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>.

9. Сайт для профессионалов ресторанного бизнеса. – Режим доступа: <http://www.restorus.com/>.
10. Центр ресторанного партнерства «Креатив – шеф». – Режим доступа: <http://www.creative-chef.ru/>.

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 проходят тест в течение учебного процесса по каждому разделу программы повышения квалификации. Для реализации данной формы контроля в рамках учебно-методического комплекса программы созданы фонды оценочных средств. Эти фонды, позволяющие оценить степень сформированности компетенций слушателей, могут включать: тесты для компьютерных тестирующих программ.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Итоговая аттестация – зачет в форме тестирования по всей программе обучения, который проводится дистанционным режиме в рамках онлайн-курса, размещенного на платформе СФУ <https://e.sfu-kras.ru>.

Итоговое тестирование дает возможность продемонстрировать уровень приобретенных слушателем профессиональных компетенций.

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

Программу составили:

Д-р. техн. наук, доцент

Канд. техн. наук, доцент

Канд. биолог. наук, доцент

Канд. техн. наук, доцент

	Губаненко Г.А.
	Балябина Т. А.
	Евтухова О.М.
	Кольман О.Я.

Руководитель программы:

Канд. техн. наук, доцент

	Балябина Т. А.
--	----------------