

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



СВЕРЖДАЮ:

Ректор

М.В. Румянцев  
2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Технология продукции и организация общественного питания»

# **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Аннотация программы**

Сфера услуг предприятий общественного питания динамично развивается на отечественном и зарубежном рынках, что вызывает необходимость обеспечения отрасли достаточным количеством профессионально подготовленных кадров для внедрения инновационных технологий производства, сервиса и управления.

Программа направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций в области технологии продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов; управления качеством, безопасностью производства пищевой продукции; организации производства продукции общественного питания.

## **1.2. Цель программы**

Формирование у слушателей современных дополнительных профессиональных знаний, умений и навыков, а также развитие профессиональных компетенций, требуемых для выполнения профессиональной деятельности в сфере общественного питания.

## **1.3. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с Профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся) и/или национальной рамкой квалификаций РФ**

Дополнительная профессиональная 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 № 329н от 15.06.2020 г. (6-й уровень – ОТФ уровня 6 (Д) Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов):

- 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. Применять в производственном процессе технологии производства и организации продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с разработкой технологической и эксплуатационной документации;

РО2. Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

РО3. Рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

РО4. Проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

**1.5. Категория слушателей:** лица, желающие получить профессиональные компетенции для деятельности в сфере общественного питания.

**1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение**

Лица, имеющие среднее профессиональное и(или) высшее образование.

**1.7. Продолжительность обучения:** 144 часов, из них 76 контактных, в том числе стажировка

**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 сервиса LMS Odin. Для доступа к учебным материалам на платформе LMS Odin 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	Часы			В том числе:				Использование средств ЭО и Д ОТ	Результаты обучения
		Всего часов	лекции	Практические занятия	Контактная работа		Самостоятельная работа			
					лекции	практ.	лекции	практ.		
<b>1.</b>	<b>Технология продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов</b>	<b>60</b>	<b>18</b>	<b>42</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>LMS Odin</b>	<b>PO1, PO2, PO3</b>
1.1	Общая характеристика процессов производства продукции общественного питания	18	8	10	8	2	-	8	LMS Odin	PO1, PO2, PO3
1.2	Технология приготовления	42	10	32	8	6	2	26	LMS Odin	PO1, PO2, PO3
<b>2.</b>	<b>Контроль качества пищевой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>LMS Odin</b>	<b>PO4</b>
2.1	Законодательные и нормативные документы, регламентирующие качество продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4	2	2	2	-	-	2	LMS Odin	PO4
2.2	Технологический контроль качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	12	6	6	2	4	4	2	LMS Odin	PO4
2.3	Методы контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	8	4	4	2	2	2	2	LMS Odin	PO4
<b>3.</b>	<b>Организация производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	<b>36</b>	<b>14</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>LMS Odin</b>	<b>PO1, PO3</b>
3.1	Классификация предприятий общественного питания	4	2	2			2	2	LMS Odin	

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Часы			В том числе:				Использование средств ЭО и Д ОТ	Результаты обучения
		Всего часов	лекции	Практические занятия	Контактная работа		Самостоятельная работа			
					лекции	практ.	лекции	практ.		
3.2	Разработка концепции предприятия	4	2	2	2	2	-	-	LMS Odin	PO1, PO3
3.3	Меню Карты напитков	4	2	2	-	2	2	-	LMS Odin	PO1, PO3
3.4	Оперативное планирование производства	12	4	8	2	6	2	2	LMS Odin	PO1, PO3
3.5	Организация производства	12	4	8	-	2	4	6	LMS Odin	PO1, PO3
4.	Стажировка	16	-	16	-	16	-	-	LMS Odin	PO1, PO2, PO3, PO4
5	Итоговый контроль	8	-	8	-	8	-	-	Защита проекта	PO1, PO2, PO3, PO4
	<b>ИТОГО</b>		<b>144</b>		<b>76</b>		<b>68</b>			
			<b>44</b>	<b>100</b>	<b>26</b>	<b>50</b>	<b>18</b>	<b>50</b>		

## 2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/инструменты/технологии
РО1. Применять в производственном процессе технологии производства и организации продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с разработкой технологической и эксплуатационной документации	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Odin, ZOOM, Google meet
РО2. Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Odin, ZOOM, Google meet
РО3. Рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Odin, ZOOM, Google meet
РО4. Проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в LMS Odin, ZOOM, Google meet

### 2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа организована в системе LMS Odin и включает изучение теоретического материала, работу с базой тестовых заданий, выполнение заданий.

Самостоятельная работа предполагает выполнение заданий по анализу возможностей организации групповой учебной деятельности слушателей в условиях электронного и дистанционного обучения. Самостоятельная работа направлена на изучение сервисов поддержки проектной и групповой деятельности, на разработку групповых заданий для студентов, на анализ и оценку представленных заданий и на приобретение опыта групповой работы в рамках электронного курса в системе LMS Odin.

## III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

По дисциплинам программы разработаны учебно-методические комплексы, включающие рабочие программы, тексты лекций, презентационные материалы по темам дисциплины, задания, тесты. В сервисе LMS Moodle расположены гиперссылки, через которые слушателям представляется доступ к справочным материалам базы данных «Консультант - плюс».

#### 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](http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TR_TS_PishevayaProd.pdf).
2. 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>.
3. 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>.
4. 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>.
5. 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>.
6. 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>.
7. 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>.
8. ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200125978>.
9. 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>.
10. 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>.

11. 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>.
12. ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200108068>.
13. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>.
14. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>.
15. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>.
16. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>.
17. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>.
18. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Введ. 25.06.2003. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901864836>.
19. 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>.
20. СанПиН 2.2.4.548–96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901704046>.
21. СП 60.13330.2012. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41–01–2003: свод правил Минрегион России. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200095527>.
22. СП 30.13330.2016. Внутренний водопровод и канализация зданий. Актуализированная редакция СНиП 2.04.01–85\* (с Поправкой): свод правил Минстрой России. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/456054201>.
23. СП 52.13330.2016. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23–05–95\*: свод правил Минстрой России. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/456054197>.  
СН 2.2.4/2.1.8.566–96. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий: санитарные нормы Минздрав России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901703281>.
24. СН 2.2.4/2.1.8.562–96. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки: санитарные нормы Минздрав России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901703278>.
25. СП 1.1.1058–01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий: санитарные правила Минздрав России. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901793598>.

#### Основная литература

1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис [Электронный ресурс] / Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. – М.: ФЛИНТА, 2016. – 328 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/84577>.
2. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / Э.А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство «Юрайт», 2018. – 390 с.
3. 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.
4. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособие: [для студентов вузов по специальности «Технология продуктов общественного питания»] / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. – 557 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaniy.com/bookread.php?book=389895>.
5. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник для прикладного бакалавриата / Н.Н. Карнаух. – М.: Юрайт, 2015. – 380 с.
6. Кейтеринг: учеб. пособие / Ю.Б. Башин, Н.В. Телепченкова. – М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 126 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znaniy.com/catalog.php?bookinfo=502139>.
7. Маюрникова Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. – 2017. – 193 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://lanbook.com/catalog/tehnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/khassp-na-predpriyatiyakh-obshchestvenno-go-pitaniya/>.
8. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: учеб. пособие / А.И. Мглинец. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с.
9. Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок: ПОТ Р М-016-2001 РД 153-34.0-03.150-00: Правила введены в действие с 1 июля 2001 г. – М.: ООО Научно-издательский центр «ИНФРА-М», 2014. – 158 с.
10. Могильный М.П. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 412 с.
11. Могильный М.П. Организация производства продукции здорового питания (принципы здорового питания: рекомендации, правила, характеристика): учеб. пособие для магистров по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания» / М.П. Могильный, Т.В. Шленская; под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 179 с.
12. Могильный М. П. Справочник работника общественного питания / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.
13. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А.В. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. проф. Т.А. Васюковой. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 416 с.
14. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. – 176 с.
15. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: [учебник студентов СПО] / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 2-е изд., стереотипное. – М.: Академия, 2015. – 331 с.
16. Охрана труда: учеб. пособие / М.В. Графкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. – 298 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znaniy.com/go.php?id=767805>.
17. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник и др.; под ред. А.Т. Васюковой; Ассоц. кулинаров России, Моск. гос. ун-т пищевых пр-в, Рос. ун-т кооп. – М.: Дашков и К°, 2013. – 814 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znaniy.com/bookread2.php?book=43042>.
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост.: Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. и доп. – СПб.: Профи, 2011. – 771 с.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 212 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>.
20. Справочник по охране труда. Том. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда [Электронный ресурс] / под ред. В.В. Дрозд. – М.: Энергия, 2013. – 464 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>.
21. Справочник по охране труда. Т. 3. Санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные нормативные документы, направленные на сохранение жизни и здоровья работников [Электронный ресурс] / под ред. В.В. Дрозд. – М.: Энергия, 2013. – 528 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-26-1>.
22. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 536 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884>.
23. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>.
24. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / А.С. Венецианский, С.Б. Косян, А.К. Мамахай. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. – 104 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=624329>.
25. 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. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>.
26. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Г. Федцов. – 3-е изд. – М.: Дашков и К°, 2014. – 248 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602>.

### 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. [Электронный ресурс]. – 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 [Электронный ресурс]. – 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 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>.
4. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – СПб., 2010. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>.
5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – М., 2011. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>.

#### IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

##### 4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение на программе повышения квалификации предполагает выполнение текущих заданий и тестирование по дисциплинам в дистанционном режиме.

##### 4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Итоговая аттестация по программе повышения квалификации проводится в форме защиты проекта по всей программе обучения, которая проводится в дистанционном режиме на платформе в ZOOM.

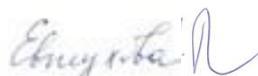
Программу составили:

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



Г.А. Губаненко

Канд. биол. наук, доцент



О.М. Евтухова

Руководитель программы:

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



Г.А. Губаненко