

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



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

М.В. Румянцев
« 7 » _____ 2020 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Здоровое питание – основа здорового образа жизни»

Красноярск 2020

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Здоровое питание – основа здорового образа жизни» разработана в соответствии с положениями Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Основ законодательства Российской Федерации о нотариате от 11 февраля 1993 № 4461-1, Приказа Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», Приказа Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610 н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»» (6-й уровень квалификации) и определяет требования к содержанию и уровню подготовки слушателей, виды учебных занятий по реализации учебного процесса, руководство самостоятельной работой слушателей и формы контроля по данному курсу.

1.2. Цель программы

Целью программы повышения квалификации «Здоровое питание – основа здорового образа жизни» является повышение профессионального уровня знаний слушателей в области нутрициологии, современных теорий здорового питания; специализированного питания; качества и безопасности пищевой продукции и приобретение практических навыков приготовления пищевой продукции для здорового питания, в том числе с использованием региональных пищевых ресурсов.

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

В соответствии с Профессиональным стандартом «Повар», утвержденного приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610 н (6-й уровень квалификации) данная программа повышения квалификации направлена на формирование и совершенствование следующей трудовой функции:

D/01.6 Планирование процессов основного производства организации питания.

1.4. Планируемые результаты обучения

Слушатели в результате освоения программы повышения квалификации будут:

- Иметь представление об основных направлениях производства в Красноярском крае различных видов продовольственного сырья, отвечающего современным требованиям качества и безопасности.
- Знать основные принципы рационального питания, сбалансированность основных пищевых веществ, физиологические нормы питания и уровни потребления пищевых и биологически активных веществ для отдельных групп населения. Иметь представление об оценке пищевого статуса с помощью антропометрических показателей. Разрабатывать рацион питания и оценивать его сбалансированность по основным пищевым веществам с учетом рекомендации по улучшению структуры рациона в соответствии с физиологическими требованиями. Знать альтернативные виды питания.
- Иметь представление о проблемах в питании современного человека. Знать современные способы оптимизации питания различных категорий населения. Знать особенности питания различных групп населения. Специализированные продукты для питания различных групп населения. Знать принципы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни. Основные принципы питания взрослого трудоспособного населения. Физиологические нормы питания для различных групп взрослого населения. Группы интенсивности

- труда и основные профессии, относящиеся к этим группам. Энергетические затраты организма при различной интенсивности физической работы.
- Иметь представление об общей характеристике продовольственного сырья и продуктов питания промыслов, гастрономической карте Красноярского края. Использовать рекомендации по формированию рационов питания населения с применением локальных (местных) продуктов, сбалансированных по основным пищевым веществам.
 - Иметь представление об общей характеристике кулинарной продукции, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий, напитков для здорового питания. Знать способы и методы обработки и подготовки сырья и пищевых продуктов для выпуска кулинарной продукции, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий, напитков для здорового питания. Особенности приготовления блюд для здорового питания, ассортимент блюд. Знать требования к качеству, условия и сроки хранения кулинарной продукции, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий, напитков для здорового питания.
 - Иметь представление о рейтинговой оценке качества продуктов питания потребительского рынка Красноярского края. Знать особенности маркировки пищевых продуктов здорового питания. Знать основы экологической безопасности продукции.

1.5. Категория слушателей

Специалисты, осуществляющие профессиональную деятельность в сфере производства пищевой продукции, заведующий производством (шеф-повар) предприятий индустрии питания, оптовой и розничной торговли, технологи, ответственные за обеспечение безопасности пищевой продукции и всех заинтересованных специалистов, интересующиеся вопросами здорового питания.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К обучению по программе повышения квалификации допускаются слушатели, имеющие высшее образование (бакалавр, специалист).

1.7. Продолжительность обучения: 72 часа.

1.8. Форма обучения: заочная (дистанционная) с использованием 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)

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	Государственная политики в области здорового питания населения РФ на период до 2020 г.	4	2	2	LMS Moodle, ZOOM	Иметь представление об основных направлениях производства в Красноярском крае различных видов продовольственного сырья, отвечающего современным требованиям качества и безопасности
1.1	Оценка фактического питания населения Красноярского края	2	2		LMS Moodle, ZOOM	Иметь представление об основных направлениях производства в Красноярском крае различных видов продовольственного сырья, отвечающего современным требованиям качества и безопасности
1.2	Формирование мировоззрения подрастающего поколения по вопросам здорового питания	2		2	LMS Moodle, ZOOM	Иметь представление об основных направлениях производства в Красноярском крае различных видов продовольственного сырья, отвечающего современным требованиям качества и безопасности
2	Физиология питания	20	10	10	LMS Moodle, ZOOM	Знать основные принципы рационального питания, сбалансированность основных пищевых веществ, физиологические нормы питания и уровни потребления пищевых и биологически активных веществ для отдельных групп населения. Иметь представление об оценке пищевого статуса с помощью антропометрических показателей. Разрабатывать рацион питания и оценивать его сбалансированность по основным пищевым веществам с учетом рекомендации по улучшению структуры рациона в

№ 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		
						соответствии с физиологическими требованиями
2.1	Основные пищевые нутриенты	4	2	2	LMS Moodle, ZOOM	Знать основные принципы рационального питания, сбалансированность основных пищевых веществ, физиологические нормы питания и уровни потребления пищевых и биологически активных веществ для отдельных групп населения
2.1.1	Химия белков, жиров, углеводов	2	2		LMS Moodle, ZOOM	Знать основные принципы рационального питания, сбалансированность основных пищевых веществ, физиологические нормы питания и уровни потребления пищевых и биологически активных веществ для отдельных групп населения
2.1.2	Значение основных пищевых веществ в питании	2		2	LMS Moodle, ZOOM	Знать основные принципы рационального питания, сбалансированность основных пищевых веществ, физиологические нормы питания и уровни потребления пищевых и биологически активных веществ для отдельных групп населения
2.2	Современная теория здорового питания	2	2		LMS Moodle, ZOOM	Знать основные принципы рационального питания, сбалансированность основных пищевых веществ, физиологические нормы питания и уровни потребления пищевых и биологически активных веществ для отдельных групп населения
2.3	Определение суточных энергозатрат человека	2	2		LMS Moodle, ZOOM	Знать основные принципы рационального питания, сбалансированность основных пищевых веществ, физиологические нормы питания и уровни потребления пищевых и биологически активных веществ для отдельных групп населения

№ 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		
2.4	Разработка рациона питания и оценка его сбалансированности	6	4	2	LMS Moodle, ZOOM	Разрабатывать рацион питания и оценивать его сбалансированность по основным пищевым веществам с учетом рекомендации по улучшению структуры рациона в соответствии с физиологическими требованиями
2.5	Альтернативные виды питания	2		2	LMS Moodle, ZOOM	Знать альтернативные виды питания
2.6	Оценка пищевого статуса организма человека	4		4	LMS Moodle, ZOOM	Иметь представление об оценке пищевого статуса с помощью антропометрических показателей
3	Специализированное питание	12	6	6	LMS Moodle, ZOOM	Иметь представление о проблемах в питании современного человека. Знать современные способы оптимизации питания различных категорий населения. Знать особенности питания различных групп населения. Специализированные продукты для питания различных групп населения. Знать принципы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни. Основные принципы питания взрослого трудоспособного населения. Физиологические нормы питания для различных групп взрослого населения. Группы интенсивности труда и основные профессии, относящиеся к этим группам. Энергетические затраты организма при различной интенсивности физической работы
3.1	Особенности питания различных групп населения	4	2	2	LMS Moodle, ZOOM	Иметь представление о проблемах в питании современного человека. Знать современные способы оптимизации питания

№ 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		
						различных категорий населения. Знать особенности питания различных групп населения
3.2	Особенности питания человека с учетом профессиональных видов деятельности	4	2	2	LMS Moodle, ZOOM	Основные принципы питания взрослого трудоспособного населения. Физиологические нормы питания для различных групп взрослого населения. Группы интенсивности труда и основные профессии, относящиеся к этим группам. Энергетические затраты организма при различной интенсивности физической работы
3.3	Профилактическое питание	2	1	1	LMS Moodle, ZOOM	Иметь представление о проблемах в питании современного человека. Знать современные способы оптимизации питания различных категорий населения
3.4	Лечебное питание	2	1	1	LMS Moodle, ZOOM	Иметь представление о проблемах в питании современного человека. Знать современные способы оптимизации питания различных категорий населения
4	Использование региональных пищевых ресурсов в питании населения	8	4	4	LMS Moodle, ZOOM	Иметь представление об общей характеристики продовольственного сырья и продуктов питания промыслов, гастрономической карте Красноярского края. Использовать рекомендации по формированию рационов питания населения с применением локальных (местных) продуктов, сбалансированных по основным пищевым веществам
4.1	Продовольственное сырье и продукты питания промыслов Красноярского края	2	2		LMS Moodle, ZOOM	Иметь представление об общей характеристики продовольственного сырья и продуктов питания промыслов, гастрономической карте Красноярского края

№ 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		
4.2	Пищевая ценность регионального продовольственного сырья и продуктов питания	2			LMS Moodle, ZOOM	Иметь представление об общей характеристике продовольственного сырья и продуктов питания промыслов, гастрономической карте Красноярского края
4.3	Региональные пищевые ресурсы растительного происхождения	4		4	LMS Moodle, ZOOM	Использовать рекомендации по формированию рационов питания населения с применением локальных (местных) продуктов, сбалансированных по основным пищевым веществам
5	Технология приготовления пищевой продукции для здорового питания	20	10	10	LMS Moodle, ZOOM	Иметь представление об общей характеристике кулинарной продукции, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий, напитков для здорового питания. Знать способы и методы обработки и подготовки сырья и пищевых продуктов для выпуска кулинарной продукции, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий, напитков для здорового питания. Особенности приготовления блюд для здорового питания, ассортимент блюд. Знать требования к качеству, условия и сроки хранения кулинарной продукции, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий, напитков для здорового питания
5.1	Современные способы обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов	6	4	2	LMS Moodle, ZOOM	Знать способы и методы обработки и подготовки сырья и пищевых продуктов для выпуска кулинарной продукции, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий, напитков для здорового питания

№ 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		
5.2	Особенности приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий, напитков для здорового питания	14	6	8	LMS Moodle, ZOOM	Иметь представление об общей характеристике кулинарной продукции, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий, напитков для здорового питания. Знать требования к качеству, условия и сроки хранения кулинарной продукции, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий, напитков для здорового питания
6	Оценка качества и безопасности пищевой продукции	8	4	4	LMS Moodle, ZOOM	Иметь представление о рейтинговой оценке качества продуктов питания потребительского рынка Красноярского края. Знать особенности маркировки пищевых продуктов здорового питания. Знать экспресс-методы определения качества и безопасности, выявление фальсифицированной продукции. Знать основы экологической безопасности продукции
6.1	Обеспечение безопасности пищевой продукции на предприятиях индустрии питания	4	2	2	LMS Moodle, ZOOM	Иметь представление о рейтинговой оценке качества продуктов питания потребительского рынка Красноярского края
6.2	Оценка маркировки пищевой продукции, в том числе пищевых продуктов здорового питания	2	2		LMS Moodle, ZOOM	Знать особенности маркировки пищевых продуктов здорового питания
6.3	Экологическая безопасность пищевой продукции	2		2	LMS Moodle, ZOOM	Знать основы экологической безопасности продукции
7	Итоговая аттестация				LMS Moodle, ZOOM	
	Итого:	72	36	36		

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/инструменты/технологии
Иметь представление об основных направлениях производства в Красноярском крае различных видов продовольственного сырья, отвечающего современным требованиям качества и безопасности	Опрос, задания, тестовые задания	Элементы LMS Moodle (интерактивные лекции, задания, форум и т.д.), ZOOM (видеоконференции)
Знать основные принципы рационального питания, сбалансированность основных пищевых веществ, физиологические нормы питания и уровни потребления пищевых и биологически активных веществ для отдельных групп населения. Иметь представление об оценке пищевого статуса с помощью антропометрических показателей. Разрабатывать рацион питания и оценивать его сбалансированность по основным пищевым веществам с учетом рекомендации по улучшению структуры рациона в соответствии с физиологическими требованиями. Знать альтернативные виды питания.	Опрос, задания, тестовые задания	Элементы LMS Moodle (интерактивные лекции, задания, форум и т.д.), ZOOM (видеоконференции)
Иметь представление о проблемах в питании современного человека. Знать современные способы оптимизации питания различных категорий населения. Знать особенности питания различных групп населения. Специализированные продукты для питания различных групп населения. Знать принципы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни. Основные принципы питания взрослого трудоспособного населения. Физиологические нормы питания для различных групп взрослого населения. Группы интенсивности труда и основные профессии, относящиеся к этим группам. Энергетические затраты организма при различной интенсивности физической работы.	Опрос, задания, тестовые задания	Элементы LMS Moodle (интерактивные лекции, задания, форум и т.д.), ZOOM (видеоконференции)
Иметь представление об общей характеристике продовольственного сырья и продуктов питания промыслов, гастрономической карте Красноярского края. Использовать рекомендации по формированию рационов питания населения с применением локальных (местных) продуктов, сбалансированных по основным пищевым веществам.	Опрос, задания, тестовые задания	Элементы LMS Moodle (интерактивные лекции, задания, форум и т.д.), ZOOM (видеоконференции)
Иметь представление об общей характеристике кулинарной продукции, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий, напитков для здорового питания. Знать способы и методы обработки и подготовки сырья и пищевых продуктов для выпуска кулинарной продукции, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий, напитков для здорового питания. Особенности приготовления блюд для здорового питания, ассортимент блюд. Знать требования к качеству,	Опрос, задания, тестовые задания	Элементы LMS Moodle (интерактивные лекции, задания, форум и т.д.), ZOOM (видеоконференции)

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/инструменты/технологии
условия и сроки хранения кулинарной продукции, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий, напитков для здорового питания.		
Иметь представление о рейтинговой оценке качества продуктов питания потребительского рынка Красноярского края Знать особенности маркировки пищевых продуктов здорового питания. Знать основы экологической безопасности продукции	Опрос, задания, тестовые задания	Элементы LMS Moodle (интерактивные лекции, задания, форум и т.д.), ZOOM (видеоконференции)

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, 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».

Электронный курс: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=23618>.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

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-р // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902242308>.
2. МР 2.3.1.2432 – 08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Введ. 18.12.2008. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200076084>.
3. 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>.
4. 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». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901871304/>.

5. 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%20TS%20PishevayaProd.pdf).
6. 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>.
7. 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>.
8. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
9. ГОСТ Р 54762 – 2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».
10. ГОСТ Р 56746 – 2015/ISO/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».
11. ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП».
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 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 15 с.
15. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 17 с.
16. 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.: Стандартиформ, 2014. – 14 с.
17. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 15 с.
18. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 16 с.
19. 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.
20. ГН 2.2.5.1313–03. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны: гигиенические нормативы Минздрав России. – М., 2003. – 609 с.
21. ГН 2.2.5.2308–07. Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны: гигиенические нормативы. – М., 2008. – 113 с.
22. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200028570>.
23. СанПиН 2.2.4.548–96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России. – М, 2013. – 20 с.

24. СП 2.3.6.1079–01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: санитар. – эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России. – М., 2016. – 63 с.
25. СП 60.13330.2012. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41–01–2003: свод правил Минрегион России. – М., 2018. – 67 с.
26. СП 30.13330.2016. Внутренний водопровод и канализация зданий. Актуализированная редакция СНиП 2.04.01–85* (с Поправкой): свод правил Минстрой России. – М., 2016. – 100 с.
27. СанПиН 2.1.4.1074–01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России. – М., 2002. – 46 с.
28. СанПиН 2.1.4.1175–02. Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России. – М., 2003. – 12 с.
29. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278–03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы Минздрав России. – М., 2003. – 26 с.
30. СП 52.13330.2016. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23–05–95*: свод правил Минстрой России. – М., 2016. – 108 с.
31. СН 2.2.4/2.1.8.566–96. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий: санитарные нормы Минздрав России. – М., 1997. – 20 с.
32. 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. – М., 1997. – 17 с.
33. СП 1.1.1058–01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий: санитарные правила Минздрав России. – М., 2002. – 5 с.
34. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст]: учебное пособие / Г.А. Губаненко, Т.Л. Камоза; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. – Красноярск: СФУ, 2019. – 194 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/PdfViewer/PdfViewer.ashx?viewid=639C4C08A4AA020477DE0CAAE8B8030833DC817FA1EA2FB822DF0CBC61329DB5761D91DEE06AAD94365F811C2F23B93C14DCC1DED43B9810229681C601CABEBC375E74C928A93A2D420A481A22618CA0>.
35. Высокотехнологичные производства в общественном питании [Текст]: учебное пособие / Т.Л. Камоза [и др.]; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. – Красноярск: СФУ, 2018. – 95 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/PdfViewer/PdfViewer.ashx?viewid=639C4C08A4AA020473DF0C2BA8A9018033DC817FA1EA2FB822DF0CBC61329DB5761D91DEE06AAD94365F811C2F23B93C14DCC1DED43B9810229681C601CABEBC371EE4C920E938A5420A081A22618CA0>.
36. Основы рационального питания [Текст] / Л.Г. Макарова, Г.Г. Первышина, И.Н. Пушмина. – Красноярск: Красноярский государственный торгово-экономический институт, 2010. – 250 с.
37. Кулинарные зарисовки о здоровом питании [Текст] / Г.В. Иванова [и др.]; отв. ред. Г.В. Иванова. – Красноярск: Красноярский государственный торгово-экономический институт, 2007. – 568 с.

38. 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>.
39. 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>.
40. 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://znanium.com/bookread2.php?book=43042>.
41. 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.
42. Сборник рецептов 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>.
43. Маюрникова Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учеб. 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-obshchestvenno-pitaniya/>.
44. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: учеб. пособие / А.И. Мглинец. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение по программе повышения квалификации предполагает выполнение текущих заданий по освоению программы. Оценка качества освоения программы осуществляется на основе текущего контроля и итоговой аттестации. *Текущий контроль* осуществляется преподавателем, ведущим занятия, в виде устного опроса, выполнением практического задания, теста.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Основанием для аттестации является зачет в форме тестирования по всей программе обучения, который проводится дистанционном режиме в рамках онлайн-курса, размещенного на платформе СФУ <https://e.sfu-kras.ru>.

Банк тестовых заданий составляет 80 тестовых вопросов. Итоговый тест включает в себя 30 вопросов по всем разделам программы. Результаты демонстрируются слушателям непосредственно сразу после окончания итоговой аттестации.

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

Канд. техн. наук, доцент

Т.А. Балябина

Канд. техн. наук, доцент

О.Я. Кольман

Руководитель программы:

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

Г.А. Губаненко