

а33b858de26e7678799aaa886d45c8de01e1069d

Майский, 2026 г.

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 273-ФЗ);
- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 24 марта 2025 г. № 266 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Положение о порядке разработки и утверждения образовательных программ в институте переподготовки и повышения квалификации кадров агробизнеса, утверждено приказом ректора ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 13.06.2024г.;
- Положение об организации итоговой аттестации при реализации дополнительных профессиональных программ, утверждено приказом ректора ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 30.12.2016г.;
- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности в институте переподготовки и повышения квалификации кадров агробизнеса, утверждено приказом ректора ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 26.06.2025г.;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019г № 694н профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»,
- Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н

1.2. Требования к слушателям - работники предприятий и организаций любых форм собственности, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование, (получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование).

Категория слушателей – лица, заинтересованные в организации функционального питания.

1.3. Форма обучения – очная, с применением дистанционных технологий

1.4. Цель и планируемые результаты обучения

Целью реализации программы является совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации по оказанию консультационных и информационных услуг физическим и юридическим лицам по вопросам организации здорового питания и поддержания здорового образа жизни с целью повышения информированности населения об актуальных вопросах организации здорового питания, соответствующего потребностям различных возрастно-половых групп с учетом региональных особенностей и формирования системы мотивации к здоровому образу жизни.

Виды профессиональной деятельности и трудовые функции:

Вид профессиональной деятельности	Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции	Уровень квалификации	Основание
Производство продуктов питания из растительного сырья	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	6	Приказ Министерства труда и социальной защиты труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019г № 694н профессиональный стандарт «Специ-

	на автоматизированных технологических линиях			алист по технологии продуктов питания из растительного сырья»
Производство продукции общественно-го питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технологическое обеспечение производства продукции общественно-го питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	5	Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н

Планируемые результаты обучения:

Трудовые функции	Трудовые действия	Умения	Знания
Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья

Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и технологических процессов их производства	Рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты
--	--	---	---

1.5. Трудоемкость программы – «Полезные десерты: назначение, функциональность, рецептура» - 72 часа

2. Учебный план

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обу- чение (ЭО), час.			Са- мо- стоя- тель- ная ра- бота, час.	Стажи- ровка, час.	Форма контроля		
			аудиторная работа, час.			с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ) час.			Лк	ПЗ	Всего			З	Э	МЭ
			Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего								
1.	Правильное питание как направление ЗОЖ.	12				6						6				
2.	ПП десерты как часть правильного пи- тания.	12				6						6				
3.	Функциональность ЗОЖ десертов. Назначение ЗОЖ десертов. Разбор за- дач и условий использования пищевых ингредиентов в зависимости от назна- чения при создании ПП десерта.	14				8						6				
4.	Создание ПП-рецепта.	32		18		8						6				
5.	Итоговая аттестация	2												2		
	Всего часов	72		18		28						24		2		

Условные обозначения:

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен

МЭ - междисциплинарный экзамен

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

[illegible]

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4.1.ФОРМА ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

4.1.1 Формат программы основан на едином принципе представления содержания образовательной программы и построения учебных планов и содержит один учебный модуль, подчиненный единой цели программы который включает в себя перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных занятий, иных видов учебной деятельности обучающихся и форм аттестации.

4.1.2. Реализация программы предполагает такие виды аудиторных занятий, как: лекции, практические занятия. Предусматривается дистанционный формат обучения, который реализуется с помощью электронных ресурсов СЭПУК, Moodle, Mirapolis и т.д.

4.2.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.2.1 Обучение по программе осуществляется на основе договора о платных образовательных услугах, заключаемого со слушателем и (или) с физическим или юридическим лицом, обязующимся оплатить обучение лица, зачисляемого на обучение.

Обучение может осуществляться как одновременно и непрерывно, так и поэтапно посредством освоения отдельных разделов программы.

4.2.2. Обучение осуществляется в соответствии с Учебным планом и календарным учебным графиком.

4.3 РЕСУРСЫ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Профессиональный штат педагогических работников института переподготовки и повышения квалификации кадров агробизнеса, приглашенные на условиях почасовой оплаты преподаватели из числа ведущих ученых, руководителей и специалистов органов государственной власти, практиков.

4.4. Особенности освоения дисциплины (модуля) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В случае обучения по программе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению институтом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных матери-

алов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия института обеспечивают возможность беспрепятственного доступа слушателей в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

5. СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

5.1. АУДИТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Наименование разделов	Содержание учебного материала и формы организации деятельности слушателей	Объем аудиторных часов
Правильное питание как направление ЗОЖ.	Правильное питание как направление ЗОЖ. Что такое ЗОЖ? Основы здорового образа жизни. Принципы правильного питания. Правильные десерты - как часть ЗОЖ. Обзор рынка и критерии потребительского выбора в области ЗОЖ и правильных десертов. Продукты для ЗОЖ. Правильность выбора полезных продуктов для создания здорового образа жизни. Обзор вредных продуктов. Правильность выбора сырья для создания ПП и функциональных десертов. Влияние ингредиентов на здоровье. Принципы создания ПП и функциональных десертов в зависимости от назначения десерта. Основы технологий и рациональность использования ингредиентов для создания ЗОЖ-десертов.	лекции -6 час., самостоятельная работа – 6 час.
ПП десерты как часть правильного питания.	Обоснование подбора ингредиентов для создания ПП десертов. Изучение сырья в зависимости от задач, которые мы ставим перед созданием функционального десерта. "Подбор ингредиентов и составов. Белки, жиры, углеводы. Калорийность. Методы расчета калорийности пищи и десертов." Расчет КБЖУ десерта. Анализ КБЖУ при создании ПП десерта. Обогащение белками, снижение жиров и углеводов. Расчет себестоимости.	лекции -6 час., самостоятельная работа – 6 час.
Функциональность ЗОЖ десертов. Назначение ЗОЖ десертов. Разбор задач и условий использования пищевых ингредиентов в зависимости от	Сахар. Польза и вред. Функциональность сахара и условия его замены в питании и десертах. Глютен. Вред, варианты замены. Обоснованность использования цельнозерновой муки в десертах. Лактоза. Непереносимости, аллергии. Варианты частичной и полной замены в десертах.	лекции -8 час., самостоятельная работа – 6 час.

назначения при создании ПП десерта.	Влияние отсутствия заменяемых ингредиентов в ПП десертах на технологию, себестоимость и другие важные технологические характеристики.	
Создание ПП-рецепта.	Выбор основных и дополнительных ингредиентов для производства. Влияние рецептурных компонентов на качество, пищевую ценность и нутрициологические свойства готовой продукции. Виды ПП и функциональных десертов. Особенности технологии. Виды технологий изготовление бисквитов без сахара. ПП ТОРТ. Создаем ПП Бисквит. Оптимальные виды муки и заменителей сахара. Начинка без сахара. Виды начинок. Технология. Виды кремов. Технологии создания. Сахаристые десерты - как самая сложная ниша кондитерских изделий для альтернативной адаптации к ПП. Создание зефира, нуги, меренговый рулет.	лекции -8 час., практические занятия- 18 час., самостоятельная работа – 6 час.
Итоговая аттестация	Тестирование	2 час
Всего часов		72

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

6.1. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Формой итоговой аттестации по итогам освоения программы является зачет в виде тестирования.

6.2 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

6.2.1 Итоговая аттестация осуществляется в форме тестирования после освоения всех тем программы и подтверждается оценкой «зачет» или «незачет».

6.2.2 Итоговая аттестация оформляется зачетной ведомостью, в которых отражают результат эффективности обучения слушателей и принимают решение о выдаче слушателям, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, удостоверения о повышении квалификации.

6.2.3 Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому ИПКА

6.3. Критерии оценки знаний:

Оценка «зачтено» выставляется при условии правильного ответа слушателя на 51% и более тестовых заданий. Оценка «не зачтено» выставляется при условии правильного ответа слушателя на 50% и менее тестовых заданий.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Бадина О. Сладости без сахара. Пирожные., торты, печенье, конфеты. / О. Бадина. – М:2025. – 81с.
2. Озерова К. Правильные торты и десерты / К. Озерова. - М.: 2024. - 160 с.
3. Богданова Е., Счастливая К., Мелконян М. Пеку полезное. Волшебные десерты без белых муки и сахара / Е. Богданова, К. Счастливая, М. Мелконян. -М: 2021. - 160 с.
4. Основы государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2020 года: утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р // Собр. законодательства РФ. - 2010. - № 45. - Ст. 5869.

5. СанПин 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования и нормативы: утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001. - М.: ФГУП «ИнтерСЭН», 2002.
6. Функциональные продукты питания: учебное пособие / И.В. Теплов, В.Е. Боряев, Н.М. Белецкая. - М.: А-Приор, 2012. - 236 с.
7. Функциональные продукты питания [Текст] учеб. пособие для вузов коллектив. авт. - М.: КНОРУС, 2017 - 304 с. ил.

Дополнительная литература:

Перечень рекомендуемых Интернет ресурсов

1. Электронная библиотека издательства «Лань» <http://e.lanbook.com/>
2. Научная электронная библиотека: <http://elibrary.ru/>;
3. Библиотека. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: <http://window.edu.ru/>;
4. Российская электронная библиотека: <http://www.elbib.ru/>;
5. <http://www.milkbranch.ru/publ/view/118.html>
6. <http://health-diet.ru/article/vitaminy/norm/>
7. <http://narod.ru/disk/start/38.dl36sfnarod.yandex.ru/37395018001/h25bf3a908f248fc90a18b5fe3165f039/Normy2008.pdf>

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

8.1. Тестовые задания

1. Что такое ПП-десерт?
А) Десерт без сахара и без жиров
Б) Десерт, состав и пищевая ценность которого соответствуют принципам здорового питания
В) Десерт только для диабетиков
Г) Десерт, приготовленный без термообработки
2. Какое утверждение о ПП-десертах верно?
А) ПП-десерты полностью исключают углеводы
Б) ПП-десерты могут содержать сахар, если его количество обосновано и сбалансировано
В) ПП-десерты обязательно должны быть безглютеновыми
Г) ПП-десерты не могут содержать жиры
3. Какова основная роль ПП-десертов в системе правильного питания?
А) Полностью заменить основные приёмы пищи
Б) Дополнить рацион, удовлетворяя потребность в сладком без вреда для здоровья
В) Служить источником только белка
Г) Использоваться исключительно как спортивное питание
4. Что понимается под «функциональностью» ЗОЖ-десерта?
А) Только низкая калорийность
Б) Способность продукта оказывать дополнительное положительное влияние на организм (например, обогащение клетчаткой, витаминами)
В) Наличие в составе только натуральных ингредиентов
Г) Отсутствие глютена и лактозы
5. Какое назначение может быть у ЗОЖ-десерта?
А) Только снижение веса
Б) Диетическое, профилактическое, обогащающее, спортивное и др.
В) Только для людей с сахарным диабетом
Г) Только для детей

6. Какое утверждение о сахарозаменителях в ПП-десертах верно?

- А) Любые сахарозаменители безопасны в неограниченных количествах
- Б) Выбор сахарозаменителя зависит от назначения десерта и должен учитывать его свойства и допустимые нормы**
- В) Сахарозаменители полностью идентичны сахару по вкусу и технологическим свойствам
- Г) Сахарозаменители нельзя использовать в кондитерских изделиях

7. Что необходимо учитывать при замене пшеничной муки в ПП-десертах?

- А) Только цвет готового изделия
- Б) Влагоудерживающую способность, вкус, структуру и пищевую ценность замены**
- В) Только стоимость
- Г) Только срок хранения

8. От чего зависит выбор пищевых ингредиентов при создании ПП-десерта?

- А) Только от вкуса кондитера
- Б) От назначения десерта, целевой аудитории и требуемых характеристик продукта**
- В) Только от цены ингредиентов
- Г) Только от сезона

9. Какая функция жиров в ПП-десертах?

- А) Только увеличение калорийности
- Б) Влияние на текстуру, вкус и насыщение**
- В) Только источник витаминов
- Г) Жиры не используются в ПП-десертах

10. Что такое ПП-рецепт?

- А) Рецепт без сахара
- Б) Рецептура, в которой состав и технология обоснованы с точки зрения здорового питания и соответствуют заявленному назначению**
- В) Рецепт только для диабетиков
- Г) Рецепт с минимальной калорийностью

11. Какой этап создания ПП-рецепта идёт первым?

- А) Подбор сахарозаменителя
- Б) Определение назначения и целевой аудитории десерта**
- В) Расчёт себестоимости
- Г) Оформление готового изделия

12. Почему при создании ПП-рецепта важно учитывать сочетаемость ингредиентов?

- А) Только для красоты
- Б) Для обеспечения вкуса, текстуры, безопасности и заявленных свойств продукта**
- В) Только для снижения калорийности
- Г) Это не важно

13. Какой ингредиент чаще всего используется в ПП-десертах для повышения пищевой ценности?

- А) Белый сахар
- Б) Псиллиум, отруби, семена чиа и другие источники клетчатки**
- В) Маргарин
- Г) Сгущённое молоко

14. Что происходит с текстурой десерта при полном исключении жиров?

- А) Ничего не меняется
- Б) Десерт становится сухим, крошливым, теряет нежность**

- В) Десерт становится более влажным
- Г) Десерт становится более сладким

15. Какое связующее вещество часто используется в ПП-десертах вместо желатина?

- А) Мука
- Б) Агар-агар, пектин, семена чиа**
- В) Крахмал
- Г) Сахар

16. Какой температурный режим чаще всего рекомендуется для выпечки ПП-десертов?

- А) 250–280 °C
- Б) 160–180 °C**
- В) 100–120 °C
- Г) 200–220 °C

17. Почему в ПП-десертах часто используют влажные ингредиенты (пюре, йогурт)?

- А) Для увеличения срока хранения
- Б) Для компенсации сухости от снижения жиров и сахара**
- В) Для снижения себестоимости
- Г) Для цвета

18. Что такое «балансировка рецепта» в ПП-десертах?

- А) Только подсчёт калорий
- Б) Соотношение белков, жиров, углеводов, влаги и структурообразователей для достижения нужных свойств**
- В) Только подбор сахара
- Г) Только оформление

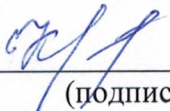
19. Какой десерт сложнее всего адаптировать под ПП-формат и почему?

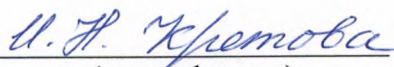
- А) Желе — легко
- Б) Классический бисквит с масляным кремом — из-за высокого содержания сахара и жира**
- В) Фруктовый салат — легко
- Г) Смузи — легко

20. Десерт получился сухим после снижения жиров. Что делать?

- А) Увеличить температуру выпечки
- Б) Добавить влажные ингредиенты (пюре, йогурт, растительное молоко)**
- В) Убрать яйца
- Г) Добавить больше муки

Составитель программы


(подпись)


(расшифровка)