

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Пархомов Евгений Александрович

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 30.09.2026 09:11:33

Уникальный программный ключ:

a33b858de26e7678799aaa886d45c8de01e1069d

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ.В.Я.ГОРИНА»**

Рассмотрено и одобрено
на заседании Ученого совета ИПКА
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
« 16 » 07 2026 г.
протокол № 10

Утверждаю:
директора ИПКА
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
А.В. Косов
« 16 » 07 2026 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
повышения квалификации**

«Полезные десерты на производстве: безопасность и рентабельность»

Объем часов: 36 часов

Форма обучения: очная, с применением дистанционных технологий

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 15 июня 2020 года № 329н профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.03.2021 года № 161н профессиональный стандарт «Экономист предприятия».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты труда и социальной защиты Российской Федерации от 21.02.2019 года № 103н профессиональный стандарт «Бухгалтер».

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	Уровень квалификации	Основание
22.005 Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового из-	5	Приказ Министерства труда и социальной защиты труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации обще-

	готовления и специализированных пищевых продуктов		ственного питания»
08.043 Осуществление экономической деятельности организации	Экономический анализ деятельности организации	6	Приказ Министерства труда и социальной защиты труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.03.2021 года № 161н профессиональный стандарт «Экономист предприятия»
08.002 Деятельность в области бухгалтерского учета	Составление и представление бухгалтерской (финансовой) отчетности экономического субъекта	6	Приказ Министерства труда и социальной защиты труда и социальной защиты Российской Федерации от 21.02.2019 года № 103н профессиональный стандарт «Бухгалтер»

Планируемые результаты обучения:

Совершенствуемая профессиональная компетенция	Трудовые действия	Умения	Знания
Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства Определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства 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 Нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготов-

			ления и специализированных пищевых продуктов
Расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации	Проведение расчетов экономических и финансово-экономических показателей на основе типовых методик с учетом нормативных правовых актов Расчет влияния внутренних и внешних факторов на экономические показатели организации Определение экономической эффективности организации труда и производства, внедрение инновационных технологий Определение резервов повышения эффективности деятельности организации	Рассчитывать экономические и финансово-экономические показатели, характеризующие деятельность организации Выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами	Нормативные правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации Методы экономического анализа и учета показателей деятельности организации и ее подразделений Порядок разработки бизнес-планов в соответствии с отраслевой направленностью
Составление бухгалтерской (финансовой) отчетности	Организация и планирование процесса формирования информации в системе бухгалтерского учета Координация и контроль процесса формирования информации в системе бухгалтерского учета	Определять объем учетных работ, структуру и численность работников бухгалтерской службы, потребность в материально-технических, финансовых и иных ресурсах Организовывать делопроизводство в бухгалтерской службе	Законодательство Российской Федерации о бухгалтерском учете, налогах и сборах, аудиторской деятельности, официальном статистическом учете, архивном деле, социальном и медицинском страховании, пенсионном обеспечении; о противодействии коррупции и коммерческому подкупу, легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем, и финансированию терроризма; о

			порядке изъятия бухгалтерских документов, об ответственности за непредставление или представление недостоверной отчетности; гражданское, таможенное, трудовое, валютное, бюджетное законодательство Российской Федерации; законодательство Российской Федерации в сфере деятельности экономического субъекта; практика применения законодательства Российской Федерации Экономика, организация производства и управления в экономическом субъекте
--	--	--	---

1.5. Трудоемкость программы – «Полезные десерты на производстве: безопасность и рентабельность» - 36 часов

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.	Системы пищевой безопасности.	4				2		2				2				
2.	Основы санитарии и гигиены в конди- терском производстве.	4				2		2				2				
3.	Оценка качества и безопасность про- дукции функционального и персональ- ного значения	8				2	2	4				4				
4.	Организация производства и управле- ния технологическими процессами	4				2		2				2				
5.	Учет затрат, себестоимость кондитер- ских ЗОЖ изделий	6				2	2	4				2				
6.	Основы финансирования мини-цеха кондитерских изделий ЗОЖ	8				2	2	4				4				
7.	Итоговая аттестация	2												2		
	Всего часов	36				12	6	18				16		2		

Условные обозначения:

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен

МЭ - междисциплинарный экзамен

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Тема занятий	Всего часов	Дни занятий				
			1	2	3	4	5
1.	Системы пищевой безопасности.	4	4				
2.	Основы санитарии и гигиены в кондитерском производстве.	4	4				
3.	Оценка качества и безопасность продукции функционального и персонального значения	8		8			
4.	Организация производства и управления технологическими процессами	4			4		
5.	Учет затрат, себестоимость кондитерских ЗОЖ изделий	6			4	2	
6.	Основы финансирования мини-цеха кондитерских изделий ЗОЖ	8				6	2
7.	Итоговая аттестация	2					2
	Всего	72	8	8	8	8	4

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
Системы пищевой безопасности.	Принципы системы ХАССП. Предварительные этапы. Сбор и анализ первичной информации. Виды рисков. Анализ и оценка рисков. Различные способы контроля сырья. Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов	лекции -2 час., самостоятельная работа – 2 час.
Основы санитарии и гигиены в кондитерском производстве.	Основные группы микроорганизмов, пищевые инфекции и отравления. Санитарные требования к хранению используемых видов сырья, содержанию и эксплуатации оборудования и инвентаря, помещениям и одежде работников, хранению и отпуску готовой продукции. Личная и профессиональная гигиена работников пищевой промышленности	лекции -2 час., самостоятельная работа – 2 час.
Оценка качества и безопасность продукции функционального и персонального значения	Значение декларирования кондитерских изделий и ее роль при продвижении продукции на продовольственном рынке, подготовка документов и оформление результатов. Разработка технических условий (ТУ) на новые пищевые кондитерские изделия	лекции -2 час., практические занятия – 2 час., самостоятельная работа – 4 час.
Организация производства и управления технологическими процессами	Опыт кондитерских производств только с ЗОЖ десертами и совмещенные производства.	лекции -2 час., самостоятельная работа – 2 час.
Учет затрат, себестоимость кондитерских ЗОЖ изделий	Учет затрат, себестоимость кондитерских ЗОЖ изделий, обоснование наценки	лекции -2 час., практические занятия – 2 час., самостоятельная работа – 2 час.

Основы финансирования мини-цеха кондитерских изделий ЗОЖ	Выбор ассортиментной политики. Планирование производства ЗОЖ десертов.	лекции -2 час., практические занятия – 2 час., самостоятельная работа – 4 час.
Итоговая аттестация	Тестирование	2 час
Всего часов		36

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. Бадьина О. Сладости без сахара. Пирожные., торты, печенье, конфеты. / О. Бадьина. – 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>

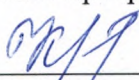
8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

8.1. Тестовые задания

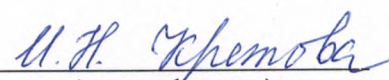
1. Что относится к показателям качества кондитерских изделий для ЗОЖ?
А) Только вкус
Б) Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели
В) Только внешний вид
Г) Только срок хранения
2. Какое требование безопасности особенно важно для ПП-десертов без консервантов?
А) Увеличение срока хранения до 12 месяцев
Б) Соблюдение санитарных норм, температурных режимов и сроков реализации
В) Добавление антибиотиков
Г) Полная стерилизация
3. Что такое ХАССП (НАССР)?
А) Название десерта
Б) Система управления безопасностью пищевой продукции
В) Вид сахарозаменителя
Г) Метод расчёта калорийности
4. Какая маркировка обязательна для ПП-десертов при производстве?
А) Только название
Б) Состав, пищевая ценность, срок годности, условия хранения, allergen-информация
В) Только дата изготовления
Г) Маркировка не требуется
5. Что включает организация производства ПП-десертов?
А) Только закупку ингредиентов
Б) Планирование помещений, оборудования, персонала, санитарных зон и логистики
В) Только рекламу
Г) Только разработку рецепта
6. Что такое себестоимость ПП-десерта?
А) Только стоимость ингредиентов
Б) Совокупность всех затрат на производство и реализацию единицы продукции
В) Только зарплата кондитера
Г) Только цена продажи
7. Какая статья затрат чаще всего увеличивает себестоимость ПП-десертов по сравнению с традиционными?
А) Вода

- Б) Дорогостоящие функциональные ингредиенты (сахарозаменители, клетчатка, растительные белки)**
В) Электроэнергия
Г) Упаковка
8. Какой документ регламентирует требования к безопасности пищевой продукции в РФ?
А) ГОСТ 1.1
Б) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
В) Конституция РФ
Г) Налоговый кодекс
9. Что такое «критическая контрольная точка» (ККТ) в системе ХАССП?
А) Место хранения ингредиентов
Б) Этап процесса, на котором можно предотвратить или устранить опасность
В) Вид упаковки
Г) Название десерта
10. Какая информация НЕ является обязательной на маркировке ПП-десерта?
А) Состав
Б) Пищевая ценность
В) Религиозная принадлежность
Г) Срок годности
11. Что означает маркировка «без глютена»?
А) Продукт не содержит углеводов
Б) Содержание глютена не превышает 20 мг/кг
В) Продукт не содержит сахара
Г) Продукт не содержит жиров
12. Что такое «точка безубыточности» в производстве ПП-десертов?
А) Максимальная цена
Б) Объём продаж, при котором доходы покрывают расходы
В) Минимальная зарплата
Г) Срок хранения
13. Какая статья затрат НЕ относится к переменным?
А) Сырьё
Б) Упаковка
В) Аренда помещения
Г) Электроэнергия на производство
14. Что такое «маржинальность» ПП-десерта?
А) Разница между выручкой и переменными затратами
Б) Общая выручка
В) Себестоимость
Г) Налог
15. Какой канал продаж чаще всего используют для ПП-десертов малые производители?
А) Только оптовые сети
Б) Социальные сети, маркетплейсы, локальные кофейни
В) Только государственные закупки
Г) Только экспорт

Составитель программы



(подпись)



(расшифровка)