

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 20 Обеспечение безопасности пищевых продуктов

для специальности:

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

профиль подготовки: технический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно-цикловой комиссией
Председатель ПЦК:
Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО
1 Зам.директора по МКиИР:
О.С. Макарова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), рег.№ 1386 от 27.10.14г.

Разработчики:

ГАПОУ СО НГТК
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Д.Х Суханбердина
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

председатель ПЦК
(занимаемая должность)

Н.В. Москаева
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Л.С. Сумнительнова
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ СО «ННХТ»
(место работы)

зам.директора по УР
(занимаемая должность)

В.Б. Семисаженова
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Обеспечение безопасности пищевых продуктов

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), рег.№ 1386 от 27.10.14г.

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) Рег.№ 1386 от 27.10.14

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Обеспечение безопасности пищевых продуктов» входит в профессиональный цикл (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины учащийся должен **уметь:**

- использовать систему знаний об общих принципах обеспечения безопасности пищевой продукции для разработки и внедрения систем пищевой безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях;
- прогнозировать основные пути возникновения и предотвращения опасностей, связанных с производством, хранением и реализацией пищевой продукцией.

В результате освоения дисциплины учащийся должен **знать:**

- основные виды опасностей естественного и техногенного происхождения, связанных как с исходным сырьём, так и образующиеся в конечных пищевых продуктах в результате переработки, упаковки, хранения и реализации;
- основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции
Общие компетенции	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы
ПК 2.3	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
зачет	2
контрольная работа	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
подготовка докладов	2
составление таблиц	2
подготовка презентаций	6
написание рефератов	4
поиск информации в сети Интернет	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Обеспечение безопасности пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции.		18	
Тема 1. Основные проблемы обеспечения безопасности продовольственных товаров	Содержание учебного материала	8	1-2
	1. Безопасность продовольственных товаров. Основные понятия, термины и определения в области безопасности пищевых продуктов. Факторы, влияющие на безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции		
	2. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в Российской Федерации		
	Практические занятия 1,2	4	
	1. Изучение методов контроля и оценки безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.		
	2. Постатейное изучение ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевой продукции»		
	Самостоятельная работа	4	
	1. Проработка конспекта лекций, учебной литературы, интернет ресурсов и создание презентаций по темам: 1) Контроль как одно из средств обеспечения качества пищевых продуктов; 2) Методы идентификации содержания ГМО в пищевых продуктах		
	2. Подготовка и защита реферата по теме: Проблемы продовольствия и пути их решения		
	3. Заполнить таблицу «Квалиметрические методы определения показателей качества».		
Тема 1.2 Основная классификация опасностей и их краткая характеристика.	Содержание учебного материала	10	2-3
	1. Биологические физические и химические опасности. Качественные опасные факторы. Контроль и критические пределы биологических, химических и физических опасностей.		
	Практические занятия 3,4,5,6	8	
	1. Определение содержания тяжелых металлов, пестицидов в продовольственном сырье и пищевых продуктах		
	2. Определение видового содержания токсинов в пищевых продуктах		
	3. Определение содержания микотоксинов в пищевых продуктах		
	4. Определение содержания радионуклидов в продовольственном сырье и пищевых продуктах		
	Самостоятельная работа	1	
	1. Подготовка доклада на тему: Загрязнение пищевых продуктов и продовольственного сырья токсичными веществами, продуктами метаболизма, хозяйственной деятельности человека и выбросами промышленных предприятий		
	Раздел 2. Организация работ по разра-		16

ботке системы ХАССП			
2.1 Основы НАССР.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Основные термины и определения системы НАССР. Схема анализа опасностей по критическим точкам. Критерии оценки риска. Основные компоненты в оценке риска. Основные принципы системы НАССР. Побудительные мотивы к внедрению НАССР. Мотивация, отношение к НАССР и культурные особенности. Команды НАССР. Использование консультантов, внешняя поддержка, информационные ресурсы. Языковые проблемы. Образовательные проблемы – недостатки компетентности технических знаний.</p> <p>Практическое занятие 7</p> <p>1. Изучение рекомендуемых форм документов НАССР</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Подготовка и защита реферата по теме: История возникновения и внедрения системы НАССР</p> <p>2. Поиск информации в сети Интернет по темам: 1) Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. 2) Европейские системы контроля безопасности продуктов питания.</p> <p>3. Проработка конспекта лекций, учебной литературы, интернет ресурсов и создание презентации по теме: «Методы и средства разработки концепции обеспечения безопасности в индустрии быстрого питания».</p>	4	2-3
Тема 2.2 Разработка плана НАССР.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Последовательность этапов разработки и внедрения системы НАССР. Создание рабочей группы по разработке и внедрению системы НАССР. Составление и утверждение технического задания на создание системы безопасности продуктов питания на основе НАССР. Сбор данных о продукции. Построение блок-схемы (диаграммы) технологического процесса. Проверка производственной блок-схемы. Анализ опасных факторов и разработка контрольных и предупреждающих действий. Определение критических контрольных точек. Установление критических пределов для критических контрольных точек.</p> <p>2. Требования к внедрению системы НАССР. Порядок, методы и команда внедрения. Обучение персонала. Создание системы мониторинга. Разработка корректирующих действий. Установление записей и документации. Установление проверочных действий. Требования к помещениям и оборудованию. Использование статистических методов контроля. Отклонения критических контрольных точек. Идентификация критических контрольных точек на производственных участках. Реализация плана НАССР.</p> <p>Практические занятия 8,9</p> <p>1. Моделирование программы контроля на перерабатывающем предприятии в соответствии с требованиями ХАССП</p> <p>2. Разработка плана НАССР для производства хлебобулочных изделий</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Поиск информации в сети Интернет по темам: 1) Возможные области применения системы НАССР, 2) Роль концепции НАССР в обеспечении продовольственной безопасности</p> <p>2. Подготовка доклада на тему: Семь инструментов контроля качества.</p>	8	2-3
Тема 2.3. Особенности внедрения НАССР на малых и средних предприятиях	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Классификация мелких, малых и средних предприятий (МСП). Хозяйственное значение МСП. Особенности составления схем производственного процесса на МСП. Термин «GHP». Взаимоотношение между НАССР и GHP. Проблема ресурсов на МСП. Особенности составления необходимой документации для каждой критической точки, их идентификация. Организация мониторинга систе-</p>	2	2-3

		мы НАССР на МСП. Расширение рамок НАССР: злоумышленное загрязнение продукта. Совершенствование оценки систем НАССР путем мониторинга новых продуктов после их запуска в производство.		
	Самостоятельная работа		2	
	1.	Проработка конспекта лекций, учебной литературы, интернет ресурсов и создание презентации по теме: «Комплексные системы контроля НАССР».		
2.4. Зарубежный и отечественный опыт организации и применения системы безопасности продуктов питания на основе принципов НАССР на крупных предприятиях	Содержание учебного материала		2	
	1.	Глобализация и координация международной торговли. Основные требования ВТО к безопасности пищевой продукции. Изменение роли государства и регулирующих органов. НАССР. Применение НАССР во всей пищевой цепочке. Применение систем НАССР в США и Европе. Тенденции развития систем НАССР. Новые и вновь возникающие риски. Системы управления пищевой безопасностью		2-3
	Самостоятельная работа		3	
	1.	Подготовка и защита реферата по теме: «Новые научные подходы к обеспечению пищевой безопасности».		
	2	Подготовка доклада на тему: «Проблемы при внедрении системы ХАССП»		
	3	Заполнить таблицу Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.		
Дифференцированный зачет			2	
Всего			54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины «Обеспечение безопасности пищевых продуктов» требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обучением;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности. – М.: Дашков и К, 2012
2. Воронцова А. В. Управление качеством при производстве пищевой продукции. – Тюмень: Изд-во ТюмГУ, 2011

Дополнительные источники:

1. Специальные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР и GMP // Дунченко Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие [для студентов, обучающихся по спец. «Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности»] / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. – М. : Дашков и Ко, 2009. – С. 120–131.
2. Аршакуни В. От системы ХАССП – к системе менеджмента безопасной пищевой продукции по ИСО 22000 / В. Аршакуни // Стандарты и качество. – 2006. – № 12. – С. 48–49.
3. Величко О. Стандарты ИСО серии 9000 – путь повышения качества и безопасности яичной продукции / О. Величко // Стандарты и качество. – 2009. – № 10. – С. 82–84.
4. Грищенко Ф. В. Международные нормативные документы в области технологии производства пищевых продуктов : тенденции развития / Ф. В. Грищенко // Пищевая промышленность. – 2009. – № 1. – С. 42–44.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирование, а также выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы, индивидуальных заданий, упражнений, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
использовать систему знаний об общих принципах обеспечения безопасности пищевой продукции для разработки и внедрения систем пищевой безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка защиты результатов выполненных исследований.
прогнозировать основные пути возникновения и предотвращения опасностей, связанных с производством, хранением и реализацией пищевой продукцией.	Оценка выполнения электронной презентации; оценка высказываний студентов по заданной теме, оценка защиты реферата;
Знания:	
- основные виды опасностей естественного и техногенного происхождения, связанных как с исходным сырьём, так и образующиеся в конечных пищевых продуктах в результате переработки, упаковки, хранения и реализации;	Оценка результатов тестирования
основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией;	Оценка результатов тестирования