

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 17 Основы санитарно-пищевого законодательства

для специальности:

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

профиль подготовки: технический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

Председатель ПЦК: М.П. Елисеева

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора:

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 27.10.1414 с учётом Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.14г.

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

Н.В. Москаева

(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

председатель ПЦК

(занимаемая должность)

М.П. Елисеева

(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»

ГАПОУ СО «ННХТ»

(место работы)

преподаватель

зам.директора по НМР

(занимаемая должность)

Д.Х. Суханбердина

О.Д. Щелкова

(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы санитарно-пищевого законодательства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)** (углубленная подготовка).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина реализуется в рамках профессионального цикла и относится к общепрофессиональным дисциплинам (вариативная часть).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- организовывать технологический процесс на производстве в соответствии с требованиями и нормами действующего санитарно-пищевого законодательства;
- составлять технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания с учетом требований санитарно-пищевого законодательства;
- ориентироваться в современном санитарно-пищевом законодательстве, учитывать обновления санитарно-пищевого законодательства в профессиональной деятельности.

знать:

- требования к размещению предприятий общественного питания;
- требования к водоснабжению и канализации предприятий общественного питания;
- требования к условиям работы в производственных помещениях предприятий общественного питания;
- требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре;
- требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов;
- требования к обработке сырья и производству продукции;

- требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий;
- санитарные требования к личной гигиене персонала организации общественного питания;
- требования к соблюдению санитарных норм на предприятии общественного питания.
- 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 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
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** часа, 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	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
составление теста	3
составление таблиц	4
создание презентации	9
изучение и анализ Приложения к нормативам СанПин 2.4.5.2408-08, СанПиН 4117	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы санитарно-пищевого законодательства»

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. Основы санитарно-пищевого законодательства		4		
Тема 1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПин 2.4.5.2408-08, СанПиН 4117-86	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. . Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Общие положения и область применения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПин 2.4.5.2408-08, СанПиН 4117-86</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Изучение нормативов СанПин 2.4.5.2408-08, СанПиН 4117-86</p>	2		1-2
Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания		7		
Тема 2. 1. Требования к территории и размещению, водоснабжению и канализации	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Требования к территории и размещению, водоснабжению и канализации. Требования к территории и размещению, водоснабжению и канализации</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление теста</p>	2		1-2
Тема 2.2. Требования к планировке, устройству и содержанию помещений	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Требования к планировке, устройству и содержанию помещений. Характеристика помещений предприятий общественного питания</p>	3		
Раздел 3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре		11		
Тема 3.1 .Санитарные требования к материалам, применяемым для оборудования и	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Санитарные требования к материалам, применяемым для оборудования и инвентаря. Маркировка инвентаря и оборудования. Режимы мытья кухонной и столовой посуды, обработки инвентаря</p> <p>Практические занятия 1,2</p> <p>1. Маркировка оборудования и инвентаря</p>	6		1-2
		4		

инвентаря.	2.	Расчет концентрации в % дезинфицирующих средств для приготовления дезинфицирующего раствора, в зависимости от вида обработки		
	Самостоятельная работа		5	
	Создание презентации по теме: « Прием пищевых продуктов со склада»			
	Составление таблицы «Запрещенные продукты и сырье на предприятиях общественного питания»			
Раздел 4.Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу			18	
Тема 4.1 Транспортировка и прием пищевых продуктов	Содержание учебного материала		6	
	1.	Транспортировка и прием пищевых продуктов. Условия и правила хранения пищевых продуктов		2
	Практические занятия 3,4		4	
	1.	Решение ситуационных задач по приемке пищевых продуктов		
	2.	Составление таблицы «Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов»		
	Самостоятельная работа		5	
	Создание презентации по теме: «Транспортировка и прием пищевых продуктов» Составление таблицы «Классификация пищевых отравлений»			
Тема 4.2. Санитарные требования к первичной обработке основных продуктов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Санитарные требования к первичной обработке основных продуктов. Санитарные требования к первичной обработке основных продуктов.		1-2
Тема 4.3. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов		1-2
	Самостоятельная работа		3	
Создание презентации по теме: «Тепловая обработка пищевых продуктов»				
Раздел 5.Санитарно-гигиенические требования к раздаче и реализации готовых изделий			6	
Тема 5.1. Санитарно-гигиенические требования к раздаче	Содержание учебного материала		6	
	1.	Санитарно-гигиенические требования к раздаче и реализации готовых изделий. Санитарно-гигиенические требования к раздаче и реализации готовых изделий		1-2
	2	Санитарно-гигиенические требования к реализации готовых изделий на вынос.		1-2

		Санитарно-гигиенические требования к реализации готовых изделий на вынос.		
	Практическое занятие 5		2	
	1.	Проверка личной гигиены и заполнение журнала здоровья. Проведение витаминизации готовой продукции. Проведение бракеража блюд и заполнение бракеражного журнала		
Раздел 6. Основные причины возникновения пищевых отравлений и их профилактика			4	
Тема 6.1 Классификация пищевых отравлений	Содержание учебного материала		2	1-2
	1.	Классификация пищевых отравлений. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Контроль за состоянием здоровья и техникой безопасности персонала		
Тема 6.2 Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Обязанности и ответственность за соблюдение санитарных правил	Содержание учебного материала		2	1-2
	1.	Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Обязанности и ответственность за соблюдение санитарных правил		
Раздел 7. Санитарные нормы и требования к режиму труда			2	
Тема 7.1. Санитарные нормы и требования к режиму труда и отдыха	Содержание учебного материала		2	
	1.	Санитарные нормы и требования к режиму труда и отдыха. Организация режима труда и предъявляемые санитарные требования		
Дифференцированный зачет			2	
ВСЕГО			54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор

1.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ахрапатова Н.Г. «Справочник официанта – бармена»: Москва Издательский центр «Академия» 2015.
2. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности».: Москва Проф.Обр – издательство 2016.
3. Мартинчик Л.Н. Королев А.А. Трофименко Л.С. «Физиология питания санитария и гигиена».: 3-е издание Москва АКАДЕМИЯ 2016.
4. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».: Учебник Москва Проф.Обр – издательство 2015.
5. Общественное питание. Сборник документов (нормативное регулирование по видам деятельности) издательство ОМЕГА – Л Москва 2013.
6. Учебники XXI века «Микробиология, гигиена и санитария в торговле» Учебное пособие «Феникс» Ростов-на-Дону 2016.

Дополнительные источники:

1. Приложение к нормативам СанПин 2.4.5.2408-08, СанПиН 4117-8

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
организовывать технологический процесс на производстве в соответствии с требованиями и нормами действующего санитарно-пищевого законодательства;	оценка комплексного компетентностно – ориентированного задания
составлять технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания с учетом требований санитарно-пищевого законодательства;	оценка выполнения практического задания;
ориентироваться в современном санитарно-пищевом законодательстве, учитывать обновления санитарно-пищевого законодательства в профессиональной деятельности.	оценка выполнения практического задания;
знания:	
требования к размещению предприятий общественного питания;	оценка выполненного тестового задания
требования к водоснабжению и канализации предприятий общественного питания;	
требования к условиям работы в производственных помещениях предприятий общественного питания;	оценка выполнения практического задания;
требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре;	формализованное наблюдение и оценка выполнения практического задания;
требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов;	выполнение комплексного компетентностно – ориентированного задания
требования к обработке сырья и производству продукции;	оценка комплексного компетентностно – ориентированного задания

требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий;	оценка выполненного тестового задания
санитарные требования к личной гигиене персонала организации общественного питания; требования к соблюдению санитарных норм на предприятии общественного питания.	оценка комплексного компетентностно – ориентированного задания