

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

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.13 Обеспечение безопасности пищевых продуктов**

для специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания  
профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования



## СОДЕРЖАНИЕ

|   |               |
|---|---------------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>              | <b>стр. 4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>7</b>      |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>   | <b>10</b>     |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>11</b>     |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Обеспечение безопасности пищевых продуктов

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина «Обеспечение безопасности пищевых продуктов» реализуется в профессиональном учебном цикле и относится к общепрофессиональным дисциплинам (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   |
|--------------------------|--|
| <b>Общие компетенции</b> |  |
| 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  |
| <b>Профессиональные компетенции</b> |   |
| 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 **62** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **26** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                  | <b>62</b>   |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>       | <b>36</b>   |
| в том числе:  |             |
| практические занятия  | 18          |
| контрольная работа  | 2           |
|   |             |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>            | <b>26</b>   |
| в том числе:  |             |
| подготовка докладов   | 6           |
| составление таблиц  | 4           |
| подготовка презентаций  | 6           |
| написание рефератов   | 6           |
| поиск информации в сети Интернет                              | 4           |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |             |

## 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                |
| <b>Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции.</b>   |   | <b>30</b>   |                  |
| <b>Тема 1. Основные проблемы обеспечения безопасности продовольственных товаров</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>10</b>   | 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                               |             |                  |
|   | 2. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции   |             |                  |
|   | 3. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в Российской Федерации  |             |                  |
|   | <b>Практические занятия 1,2</b>   | <b>4</b>    |                  |
|   | 1. Изучение методов контроля и оценки безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.  |             |                  |
|   | 2. Постатейное изучение ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевой продукции»   |             |                  |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | <b>6</b>    |                  |
|   | 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».    |   |             |                  |
| <b>Тема 1.2 Основная классификация опасностей и их краткая характеристика.</b>      | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>10</b>   | 2-3              |
|   | 1. Биологические физические и химические опасности. Качественные опасные факторы. Контроль и критические пределы биологических, химических и физических опасностей.   |             |                  |
|   | <b>Практические занятия 3,4,5,6</b>   | <b>8</b>    |                  |
|   | 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   |             |                  |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | <b>2</b>    |                  |
|   | 1. Подготовка доклада на тему: Загрязнение пищевых продуктов и продовольственного сырья токсичными веществами, продуктами метаболизма, хозяйственной деятельности человека и выбросами промышленных предприятий                           |             |                  |
|   | <b>Контрольная работа по разделу 1</b>  |             | <b>2</b>         |
| <b>Раздел 2.</b>  |   | <b>30</b>   |                  |



|  |  |  |          |  |          |
|--|--|--|----------|--|----------|
| <b>Организация работ по разработке системы ХАССП</b> |  |  |          |  |          |
| <b>2.1 Основы НАССР.</b>                             | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | <b>4</b> | 2-3  |          |
|  | 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   |          |  |          |
|  | <b>Практическое занятие 7</b>  |  | <b>2</b> |  |          |
|  | 1.   | Изучение рекомендуемых форм документов НАССР   |          |  |          |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  |  | <b>6</b> |  |          |
|  | 1.   | Подготовка и защита реферата по теме: История возникновения и внедрения системы НАССР  |          |  |          |
|  | 2.   | Поиск информации в сети Интернет по темам: 1) Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. 2) Европейские системы контроля безопасности продуктов питания.  |          |  |          |
| 3.   | Проработка конспекта лекций, учебной литературы, интернет ресурсов и создание презентации по теме: «Методы и средства разработки концепции обеспечения безопасности в индустрии быстрого питания». |  |          |  |          |
| <b>Тема 2.2 Разработка плана НАССР.</b>              | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | <b>6</b> |  | 2-3      |
|  | 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.  |          |  |          |
|  | <b>Практические занятия 8,9</b>  |  | <b>2</b> |  |          |
|  | 1.   | Моделирование программы контроля на перерабатывающем предприятии в соответствии с требованиями ХАССП   |          |  |          |
|  | 2.   | Разработка плана НАССР для производства хлебобулочных изделий  |          |  |          |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  |  | <b>6</b> |  |          |
|  | 1.   | Поиск информации в сети Интернет по темам: 1) Возможные области применения системы НАССР, 2) Роль концепции НАССР в обеспечении продовольственной безопасности   |          |  |          |
|  | 2.   | Подготовка доклада на тему: Семь инструментов контроля качества.   |          |  |          |
|  | 3.   | Подготовка и защита реферата по теме: «Новые научные подходы к обеспечению пищевой безопасности».  |          |  |          |
|  | <b>Тема 2.3. Особенности внедрения НАССР на малых и средних предприятиях</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   |          |  | <b>2</b> |
| 1.   |  | Организация мониторинга системы НАССР на МСП. 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. |          |  |          |
| <b>Самостоятельная работа</b>                        |  | <b>6</b>   |          |  |          |
| 1.   |  |  |          | Проработка конспекта лекций, учебной литературы, интернет ресурсов и создание презентации по теме: «Комплексные системы контроля НАССР». |          |
| 2.   |  |  |          | Подготовка доклада на тему: «Проблемы при внедрении системы ХАССП»   |          |
| 3.   | Заполнить таблицу Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности   |  |          |  |          |
| <b>ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b>                      |  | <b>2</b>   |          |  |          |
| <b>Всего</b>   |  | <b>62</b>  |          |  |          |

### **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, 2014
2. Воронцова А. В. Управление качеством при производстве пищевой продукции. – Тюмень: Изд-во ТюмГУ, 2014

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, 2015. – С. 120–131.
2. Аршакуни В. От системы ХАССП – к системе менеджмента безопасной пищевой продукции по ИСО 22000 / В. Аршакуни // Стандарты и качество. – 2015. – № 12. – С. 48–49.
3. Величко О. Стандарты ИСО серии 9000 – путь повышения качества и безопасности яичной продукции / О. Величко // Стандарты и качество. – 2011. – № 10. – С. 82–84.
4. Грищенко Ф. В. Международные нормативные документы в области технологии производства пищевых продуктов: тенденции развития / Ф. В. Грищенко // Пищевая промышленность. – 2015. – № 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.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>   |
|---|--|
| <b>Умения:</b>  |  |
| 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;                   |
| <b>Знания:</b>  |  |
| - 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  |