

Описание учебного модуля

Учебный модуль «Обеспечение безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП» разработан в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» с целью повышения квалификации слушателей в области разработки и внедрения системы ХАССП в организациях общественного питания.

Данный обучающий модуль может являться частью основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящие в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Планируемые результаты обучения

Планируемые результаты обучения определены с учетом требований профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н.

В результате изучения учебного модуля «Обеспечение безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП» слушатель должен сформировать профессиональные компетенции, необходимые для выполнения профессиональной деятельности в области разработки и внедрения системы ХАССП в организации

ПК 1. Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов на производстве

ПК 2. Контроль качества приготовления и безопасности блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения учебного модуля «Обеспечение безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП» слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленных выше профессиональных компетенций.

Слушатель должен **знать**:

- требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и специальных технических регламентов к обеспечению безопасности технологических процессов производства пищевой продукции;
- роль системы ХАССП в обеспечении безопасности пищевой продукции;
- основные термины и принципы системы ХАССП;
- нормативную базу системы ХАССП;
- общие требования и порядок организации разработки и внедрения системы ХАССП в организации;

- правила идентификации опасных факторов и рисков технологического процесса;

- правила выявления критических контрольных точек и установления их допустимых пределов;

уметь:

- определять микробиологические, физические, химические и другие опасности, возникающие при производстве продуктов питания на всех стадиях технологического процесса;

- устанавливать вероятность появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности (вирулентности);

- идентифицировать критические точки технологических процессов, лежащих в области недопустимого риска;

- устанавливать критические пределы для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению;

- разрабатывать необходимые предупреждающие (мониторинговые) мероприятия;

- создавать систему контроля опасных факторов посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться об эффективном контроле за критическими точками;

- разрабатывать корректирующие мероприятия по устранению или уменьшению опасных факторов;

- документировать систему ХАССП;

Контроль знаний по учебному модулю осуществляется с помощью самостоятельных, лабораторных, практических и контрольных работ, а также тестирования слушателей.

Освоение учебного модуля завершается итоговой аттестацией слушателей, которая проводится в виде зачета за счет часов, отведенных на освоение модуля.

Учебный план

№ п/п	Наименование разделов	Всего, час	Аудиторны е занятия, час.		Занятия с использован ием ДОТ и ЭО, час.		СРС, час.	Форма аттестац ии по модулю
			из них		из них			
			теоретически е занятия	практические занятия	теоретически занятия	практические занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Раздел 1. Принципы ХАССП - основа безопасности и конкурентоспособ ности пищевых продуктов продуктов	10	2	-	2		6	
3	Раздел 2. Внедрение системы безопасности пищевых продуктов на предприятиях общественного питания	24	-	10	-	2	14	
Аттестация по модулю		2	-	-	-	-	-	2, зачет
Всего:		36	2	8	2	2	20	2

Календарный учебный график

Наименование разделов, тем	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни				
		1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
Раздел 1. Принципы ХАССП - основа безопасности и конкурентоспособности пищевых продуктов	10					
Тема 1. Нормативно-правовое регулирование системы безопасности пищевых продуктов	4	4				
Тема 2. Основные принципы системы ХАССП	6	4	2			
Раздел 2. Внедрение системы безопасности пищевых продуктов на предприятиях общественного питания	24					
Тема 1. Порядок внедрения системы безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП	2		2			
Тема 2. Анализ рисков и разработка предупреждающих действий в процессе производства	4		4			
Тема 3. Критические контрольные точки и управление ими	8			8		
Тема 4. Разработка системы ведения документации по ХАССП в организации	8				8	
Тема 5. Сертификация системы ХАССП	2					2
Аттестация по модулю (зачет)	2					2

Оценка качества освоения модуля

1.1 Формы текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю:

Наименование раздела	Форма текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Критерии оценивания
Раздел 1. Принципы ХАССП - основа	Контрольная работа	баллы	Полнота ответов, точность формулировок,

безопасности и конкурентоспособности пищевых продуктов			не менее 65% правильных ответов
Раздел 2. Внедрение системы безопасности пищевых продуктов на предприятиях общественного питания	Практическая работа	«зачтено» / «не зачтено»	Экспертное оценивание выполнения практической работы
Аттестация по модулю в форме зачета	Практическое задание на основе реальной ситуации	«зачтено» / «не зачтено»	Демонстрация профессионального поведения в полном или частичном объеме

1.2. Примеры оценочных материалов для текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю

Тема 1. Нормативно-правовое регулирование системы безопасности пищевых продуктов

Вопросы контрольной работы:

1. Основные термины и определения в сфере обеспечения безопасности услуг индустрии питания.
2. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности продукции.
3. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности оказания услуг.
4. Методология разработки нормативных и технических документов в индустрии питания.
5. Потребности населения как основа выработки требований нормативной документации.
6. Теоретические основы создания плана концепции ХАССП.
7. Анализ нормативных документов для разработки и внедрения концепции ХАССП.
8. Какие нормативные документы регламентируют разработку концепции ХАССП?

Время выполнения 60 минут.

Критерии оценки самостоятельной работы обучающихся:

Оценкой "Пять баллов" оценивается ответ, который показывает умение делать выводы и обобщения (выбирать главное), давать аргументированные ответы, приводить примеры; логично и последовательно излагать информацию; выполнять работу в указанный период времени.

Оценкой «4 балла» оценивается ответ, который показывает умение делать выводы и обобщения (выбирать главное), давать аргументированные ответы, приводить примеры; логично и последовательно излагать информацию; выполнять работу в указанный период времени. Однако допускается одна - две неточности в ответе и (или) работа выполнена с незначительным отклонением от указанного времени выполнения задания.

Оценкой «3 балла» оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа. Несвоевременное выполнение задания.

Учебно-методическое обеспечение программы

Основные источники:

1. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова. – М.:Издательский центр «Академия», 2017. – 526с.
2. Майснер Т.В. Применение принципов ХАССП на малых и средних предприятиях: методическое пособие для экспортно-ориентированных субъектов малого и среднего предпринимательства. - Екатеринбург: ООО «ПРОГРЕСС ГРУПП», 2013. - 40 с.

Дополнительные источники:

1. Аршакуни В.Л., Устинов В.В. Система ХАССП: Российской версии - два года [Текст]: ежемес. науч.-технич. журнал / Стандарты и качество - М.: 2003. - №9. - С. 85-87.
2. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции [Текст]: учеб. пособие / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - М.: Пищепромиздат, 2001. - 528 с.
3. Миронов М.Г. Управление качеством [Текст]: учеб. пособие / М.Г. Миронов - М.: ТК Велби, изд-во Проспект, 2006. - 288 с.

Законодательные и нормативные документы:

- 1.ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29.

2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
3. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования [Текст]. - Введ. 2001-07-01. - Госстандарт России.
4. ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. [Текст]. - Введ. 2002-09-01.

Интернет-ресурсы

1. ХАССП: Опасные факторы - биологические, химические и физические [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.klubok.net/article1086.html>
2. Критически контрольные точки в ХАССП [Электронный ресурс].- Режим доступа: <https://garantx.ru/haccp/kriticheskie-kontrolnye-tochki-v-haccp/>