

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Буряк Лиана Георгиевна

Должность: Директор

Дата подписания: 02.05.2022 10:56:02

Уникальный идентификатор: 09ca00e330a92db0da80d03297824e0dfc289960

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «КАМЧАТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

Утверждаю

Директор КГПОАУ «Камчатский
политехнический техникум»



(Л. Г. Буряк)

ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ПРОГРАММЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ
ХАСПИ-ОБЩЕПИТ»

Программа дополнительного образования разработана на основе программно-технологического комплекса (ПТК) «ХАСПИ-ОБЩЕПИТ» в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»
Составители: Тютюнникова Е.Н., преподаватель спец. дисциплин; Богомазова А.А., методист.

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией
технологических дисциплин

Протокол № 1

от 24 сентября 2019 год.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 1

от 25 сентября 2019 год.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ	5
УЧЕБНЫЙ ПЛАН	6
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПТК «ХАСПП-ОБЩЕПИТ».....	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПТК «ХАСПП-ОБЩЕПИТ».....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПТК «ХАСПП-ОБЩЕПИТ».....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПТК «ХАСПП-ОБЩЕПИТ» ...	15

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа дополнительного образования повышения квалификации «Система управления безопасностью пищевых продуктов на основе программного обеспечения ХАСПП-ОБЩЕПИТ» разработана на основе программно-технологического комплекса (ПТК) «ХАСПП-ОБЩЕПИТ» в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа разработана на основе комплексного подхода к обучению, что предусматривает использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий для формирования и развития общих и профессиональных компетенций слушателей.

Целью данной программы является изучить порядок работы в программно-техническом комплексе «ХАСПП-ОБЩЕПИТ».

Программа содержит профессиональную характеристику подготовки и требования к результатам освоения, учебный и тематический план, рабочие программы профессиональных модулей, производственное обучение. Базой для получения первичных профессиональных умений и навыков являются учебные кабинеты и лаборатории. Учебная практика проводится на учебно-производственном участке КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум», производственная практика проводится на базе коммерческих предприятий.

Обучение завершается итоговой аттестацией в форме итогового зачета, направленного на определение готовности обучающихся к определенному виду деятельности и работе в программно-техническом комплексе.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ

Оценка качества подготовки, включает текущий контроль, а также итоговую аттестацию в формате зачета.

Текущий контроль и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения учебного материала и выполнения практических работ. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные рабочей программой.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Уметь:

- разработать рецептуры блюд и технологическую документацию
- формировать листы безопасности на сырьё и готовую продукцию
- разработать цикличное меню для разных категорий довольствующихся, с определением норм питания по продуктам, поступлению пищевых веществ и стоимости
- формировать технологические карты на любое количество приготавливаемых блюд
- формировать сводную ведомость сырья по рациону питания и требование-накладную для получения сырья со склада.

Знать:

- основные нормативные документы;
- структуру и содержание справочников ПТК «ХАСПП-ОБЩЕПИТ»;
- правила формирования документов;
- правила разработки рационов питания.

Освоение рабочей программы способствует формированию у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций (ОК):

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

По программе повышения квалификации
«Система управления безопасностью пищевых продуктов
на основе программного обеспечения ХАСПП-ОБЩЕПИТ»

Срок обучения: 1 месяц

Форма обучения: очная

Требование: наличие среднего/высшего образования по профилю «технология общественного питания» и смежных с ним.

№ п/п	Название разделов, дисциплин (модулей)	Учебная нагрузка, часов				Форма контроля
		Всего часов	в том числе			
			Теоретические занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	
	Введение	1	1	-	-	-
1.	Работа с сырьем	5	1	4	4	зачет
1.1.	Структура справочника сырья	5	1	4	4	-
2.	Разработка проектов новых рецептур блюд	15	1	10	4	зачет
2.1.	Структура справочника для разработки новых рецептур	15	1	10	4	-
3.	Работа с документами	5	1	2	2	зачет
3.1.	Формирование документов	5	1	2	2	-
4.	Разработка рациона питания	11	1	6	4	зачет
4.1.	Рацион питания	11	1	6	4	-
5.	Разработка план-меню	7	1	4	2	зачет
5.1.	План-меню	7	1	4	2	-
6.	Сервисные функции	3	-	2	1	зачет
6.1.	Настройка программно-технического комплекса	3	-	2	1	-
7.	Система ХАСПП	3	-	2	1	зачет
7.1.	Формирование документов ХАСПП	3	-	2	1	-
	ИТОГО:	54	6	30	18	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПТК «ХАСПП-ОБЩЕПИТ»

1.1 Область применения программы

Программа ПТК «ХАСПП-ОБЩЕПИТ» является дополнительной профессиональной образовательной программой в соответствии по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа ПТК «ХАСПП-ОБЩЕПИТ» используется при подготовке и переподготовке персонала для предприятий общественного питания.

1.2 Место программы в структуре типовой отраслевой основной профессиональной образовательной программы: программно-технологический комплекс входит в дополнительную часть типовой отраслевой основной образовательной программы.

1.3 Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы

Программно-технологический комплекс «ХАСПП-ОБЩЕПИТ» (ПТК) предназначен для разработки нормативно-технической, технологической и производственной документации на кулинарную продукцию и реального внедрения элементов качества и безопасности на предприятиях общественного питания.

Основной особенностью ПТК является возможность разработки точных инструкций для персонала на всех этапах технологического процесса производства кулинарной продукции от входного контроля качества сырья до реализации готовой продукции, а так же наглядная взаимосвязь нормативных и законодательных актов, нормативно-технической, технологической документации со всеми этапами технологического процесса, качеством и безопасностью готовой продукции.

После окончания изучения ПТК обучающиеся должны иметь осознанное представление о взаимозависимости всех этапов технологического процесса и практические навыки разработки и внедрения элементов системы качества и безопасности на предприятиях общественного питания.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Уметь:

- разработать рецептуры блюд и технологическую документацию
- формировать листы безопасности на сырьё и готовую продукцию
- разработать цикличное меню для разных категорий, довольствующихся, с определением норм питания по продуктам, поступлению пищевых веществ и стоимости
- формировать технологические карты на любое количество приготавливаемых блюд

➤ формировать сводную ведомость сырья по рациону питания и требование-накладную для получения сырья со склада.

Знать:

- основные нормативные документы;
- структуру и содержание справочников ПТК «ХАСПП-ОБЩЕПИТ»;
- правила формирования документов;
- правила разработки рационов питания.

Освоение рабочей программы способствует формированию у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций (ОК):

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПТК «ХАСПП-ОБЩЕПИТ»:

Всего – 54 часа в том числе:

Лекционных занятий – 6 часов;

Практических работ - 30 часа;

Самостоятельных работ – 18 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПТК «ХАСПП-ОБЩЕПИТ»

2.1 Объем программы ПТК «ХАСПП-ОБЩЕПИТ» и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лекционные занятия	6
практические занятия	30
Самостоятельная работа	18
<i>Итоговая аттестация в форме защиты проекта</i>	

2.2 Тематический план и содержание программы ПТК «ХАСП-ОБЩЕПИТ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Введение	Содержание		1	2
	1	Начало работы с программой «Технолог-Кулинар»		
Раздел 1 Работа с сыром				
Тема 1.1. Справочник сыра	Содержание		1	2
	1	Структура справочника сыра		
	Практические работы: 1. Справочник: контролируемые показатели сыра 2. Журнал входного контроля качества сыра 3. Ввод нового сыра в справочник 4. Определение потенциальной опасности 5. Указание потенциальной опасности в справочнике 6. Определение и ввод потерь при обработке 7. Ввод полуфабрикатов		4	3
	Самостоятельная работа		4	2
Раздел 2 Разработка проектов новых рецептов блюд и кулинарных изделий				
Тема 2.1 Структура справочников для разработки новых рецептов	Содержание		1	1
	1	Структура справочников для разработки новых рецептов		
	Практические работы: 1. Справочник «Нормативные документы» 2. Справочник «типы блюд и коктейлей» 3. Справочник «Потери химического состава при тепловой обработке» 4. Справочник «Микробиологические показатели» 5. Справочник «Требования к качеству и безопасности» 6. Справочник «Исключения сыра» 7. Справочник «Сроки и условия хранения» 8. Создания проекта рецептуры 9. Ввод сыра и полуфабрикатов 10. Акты контрольной проработки 11. Описание технологии и органолептики		10	3

	12. Физико-химические показатели 13. Микробиологические показатели 14. Пищевая и энергетическая ценность 15. Завершение разработки и создание ТТК и ТИ 16. Калькулятор себестоимости.		
	Самостоятельная работа	4	2
Раздел 3 Работа с документами			
Тема 3.1. Формирование документов	Содержание		2
	1 Правила формирования технологических документов	1	
	Практические работы: 1. Просмотр и печать ТТК и ТИ 2. Технологические карты 3. Информационные листы 4. Листы безопасности 5. Листы оформления блюд 6. Библиотека	2	3
	Самостоятельная работа	2	2
Раздел 4 Разработка рационов питания			
Тема 4.1. Рационы питания	Содержание		2
	1 Правила разработки рационов питания	1	
	Практические работы: 1. Справочник возрастных категорий 2. Справочник норм питания 3. Разработка меню-требования 4. Формирование документов.	6	3
	Самостоятельная работа	4	2
Раздел 5 Разработка план-меню			
Тема 5.1. План-меню	Содержание		2
	1 Правила составления план-меню	1	
	Практические работы: 1. Разработка план-меню 2. Разработка меню	4	3
	Самостоятельная работа	2	2
Раздел 6 Сервисные функции			

Тема 6. 1. Настройка программно-технического комплекса	Содержание		
	Практические работы: 1. Размещение и работа с базой данных 2. Введение пользователей и определение прав 3. Введение реквизитов предприятия	2	3
	Самостоятельная работа	1	2
Раздел 7 Система ХАСПП			
Тема 7.1. Документы качества продукции общественного питания	Содержание		
	Практические работы: 1. Формирование документов ХАСПП	2	3
	Самостоятельная работа	1	2
Всего:		54/18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПТК «ХАСПП-ОБЩЕПИТ»

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПТК «ХАСПП-ОБЩЕПИТ» предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, видеопроектор, калькуляторы, ГОСТы

3.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
УТВ.02.01.2000
2. ФЗ-29.
3. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 №389, от 21.08.2012 №842, от 04.10.2012 №1007).
4. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
5. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
7. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
8. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
9. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

10. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
11. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».
12. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
13. ГОСТ 32692-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
14. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».
15. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
16. ГОСТ Р 54607-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1».
17. ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
18. ГОСТ Р 54607.3-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
19. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтеренгу».
20. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения».
21. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
22. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

23. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (изменения от 01.04.03).
24. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
25. СП 1.1.1058-01 (с изменениями от 27.03.2007г) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.
27. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. 5 часть – М.: Хлебпродинформ, 2001.
28. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург: изд. Профессия, 2001.
29. Справочник работника общественного питания/ Под редакцией М.П. Могильного.-М.ДеЛи плюс, 2011.-656с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПТК «ХАСПП-ОБЩЕПИТ»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ разрабатывать рецептуры блюд и технологическую документацию ➤ формировать листы безопасности на сырьё и готовую продукцию ➤ разработать цикличное меню для разных категорий довольствующихся, с определением норм питания по продуктам, поступлению пищевых веществ и стоимости ➤ формировать технологические карты на любое количество приготавливаемых блюд ➤ формировать сводную ведомость сырья по рациону питания и требование-накладную для получения сырья со склада. 	<p>Защита лабораторных работ (аудиторно)</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ основные нормативные документы; ➤ структуру и содержание справочников ПТК «ХАСПП-ОБЩЕПИТ»; ➤ правила формирования документов; ➤ правила разработки рационов питания. 	<p>Устный контроль в форме: индивидуального опроса; выполнение практических работ</p>