

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.05.02 Обеспечение безопасности пищевой
продукции в гостинично-ресторанных комплексах

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

очная

Год набора

2021

Красноярск 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

д-р техн. наук, профессор, Губаненко Г. А.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Формирование у студентов необходимых знаний, умений и практических навыков по разработке, внедрению и управлению системой обеспечения безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах

1.2 Задачи изучения дисциплины

- изучение нормативно-правовой документации по обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства и реализации в гостинично-ресторанных комплексах

- установление необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах;

- выявление последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах;

- определение контролируемых этапов технологических операций производства пищевой продукции в программах производственного контроля;

- проведение контроля за продовольственным сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

- овладение методами контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство пищевой продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

- выбор способов соблюдения условий хранения и перевозки пищевой продукции;

- выбор способов содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;

- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах;

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-6: Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	
ПК-6.2: Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	демонстрирует знания стандартов и регламентов профессиональной сферы демонстрирует умение внедрять разработанные стандарты и регламенты в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы демонстрирует навыки владения внедрять стандарты и регламенты в практическую деятельность профессиональной сферы

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1,56 (56)	
занятия лекционного типа	0,78 (28)	
практические занятия	0,78 (28)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,44 (52)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. 1. Нормативная и законодательная документация, регламентирующая обеспечение безопасности пищевой продукции в									
	1. Законодательная и нормативная база относительно контроля безопасности производства пищевой продукции	2							
	2. Практическая работа 1 Требования по обеспечению безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».			2					
	3. Нормативная и законодательная документация, регламентирующая обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах								
2. 2. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах в									
	1. Управление производственной средой предприятия, закупленными материалами	2							

2. Практическая работа 2 Программы предварительных обязательных требований Управление производственной средой предприятия, закупленными материалами на предприятии питания.			2					
3. Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования	2							
4. Практическая работа 3 Анализ возможности предотвращения перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка; очистка и техническое обслуживание оборудования, борьба с вредителями			2					
5. Предотвращение перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка-борьба с вредителями	2							
6. Практическая работа 4 Оценка выполнения требований личной гигиены и санитарно-технического обслуживания для персонала.			2					
7. Личная гигиена и санитарно-техническое обслуживание для персонала	2							
8. Входной контроль поступающих пищевой продукции, пищевых ингредиентов, упаковочных материалов	2							
9. Практическая работа 5 Определение целей предприятия питания в области ХАССП. Формирование и определение задач группе ХАССП предприятия питания. Контрольная работа.			2					
10. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции в гостинично- ресторанных комплексах в процессе ее производства, хранения и реализации							20	
3. 3. Разработка системы безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах								

1. Определение опасностей: физических, химических, биологических, анализ рисков.	2							
2. Практическая работа 6 Описание выпускаемой продукции из ассортиментного перечня предприятия питания в соответствии с требованиями обеспечения безопасности.			2					
3. Анализ реализации биологических опасностей, вызывающих пищевые заболевания (пищевые отравления) на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса	2							
4. Практическая работа 7 Составление создание блок-схемы технологического процесса для контроля безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции.			2					
5. Анализ реализации биологических опасностей, вызывающих инфекционные заболевания (острые кишечные инфекции) на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса	2							
6. Практическая работа 8 Мозговой штурм. Идентификация перечня опасных факторов на предприятии питания.			2					
7. Определение Критических контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ.	2							
8. Практическая работа 9 Мозговой штурм. Анализ рисков. Определение вероятности реализации опасных факторов и оценка тяжести последствий реализации опасных факторов на предприятии питания.			2					

9. Практическая работа 10 Установление перечня контрольных точек, критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ.			2					
10. Разработка плана мониторинга и корректирующих действий для ККТ. Рабочие листы ХАССП план ХАССП	2							
11. Практическая работа 11 Разработка мероприятий по мониторингу ККТ, порядка коррекций и корректирующих действий. Рабочий лист ХАССП План ХАССП.			2					
12. Разработка системы безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах							24	
4. 4. Внедрение системы безопасности пищевой продукции в предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса								
1. Организация документооборота и внедрение основополагающих документов, подтверждающих наличие системы обеспечения безопасности, основанной на принципах ХАССП, СМБПП	2							
2. Практическая работа 12 Деловая игра по ведению записей и формированию комплекта документов по проведению внутреннего аудита предприятия питания.			2					
3. Анализ результатов внутренних и внешних проверок предприятия питания в гостинично-ресторанном комплексе	2							
4. Практическая работа 13 Деловая игра по проведению анализа готовности предприятия питания к проверке надзорными органами по соблюдению требований безопасности пищевой продукции.			2					

5. Внедрение системы безопасности пищевой продукции в предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса							6	
5. 5 Применение риск-ориентированного подхода при организации государственного контроля предприятий питания								
1. Виды проверок, подготовка предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса к проверке контрольно-надзорных органов	2							
2. Практическая работа 14 Деловая игра Анализ и разработка мероприятий по устранению санитарных правонарушений технологического процесса и санитарно-эпидемиологического режима на предприятиях пищевой индустрии, выявленных в ходе проверки.			2					
3. Применение риск-ориентированного подхода при организации государственного контроля предприятий питания							2	
4. Обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах								
Всего	28		28				52	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов(М.: ДеЛи принт).
2. Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания(Кемерово: КемГУ).
3. Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
4. Губаненко Г. А., Камоза Т. Л. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие(Красноярск: СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. 9.1.3 Антивирус: ESETNOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017
4. 9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
5. 9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. - Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. - Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. - Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. - Электронно-библиотечная система «iBooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://iBooks.ru>

5. - Электронно-библиотечная система elibrary[Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000].– Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
6. - Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20, ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель: доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQSP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-07 кабинет санитарии и гигиены, ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель: доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики; ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель: доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер IntelCore 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Ascor

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об-служивания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02; ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5 Монитор 19 Samsung 9430N-3 шт.; Компьютера Kraftway Credo KC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP LaserJet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.