

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И
МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Краснодарского края
«Кореновский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК КИТ

Шев Е.А. Шапогина

«31» августа 2020



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ХАССП в общественном питании»

Кореновск
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика дополнительной общеразвивающей программы «НАССР а общественном питании»	3
2. Учебный план	5
3. Содержание обучения	6
4. Условия реализации программы	10
5. Результаты освоения программы	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ «НАССР в общественном питании»

1.1. Цель реализации программы

Обучение слушателей по дополнительной общеразвивающей программе «НАССР в общественном питании»

1.2 Категория слушателей

Лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования

1.3 Результаты освоения дополнительной общеразвивающей программы «НАССР в общественном питании»

Слушатель в ходе освоения программы должен:

уметь:

- Составлять Приказы в системе индустрии питания согласно НАССР
- Заполнять и проверять журналы в системе питания;
- Разрабатывать документацию в системе НАССР
- Разрабатывать ассортиментный перечень для предприятия общественного питания;
- Определять контрольные точки по складам и цехам
- определять контрольные точки по технологическим процессам
- определять технологические режимы при производстве готовой продукции и выпуске полуфабрикатов
- \\составлять блок-схемы на полуфабрикаты и готовые изделия
- согласно СанПин и СП2.3.6.1079-01 и ГОСТ Р51705.1-2001НАССР составлять планы по безопасности выпускаемой продукции
- Составлять программы Производственного контроля на производстве
- Составлять листы НАССР по входному контролю
- Составлять графики НАССР по контролю производства в каждой критической точке
- Распределить обязанности согласно контрольного листа НАССР
- применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,

знать:

- основы правовых знаний в сфере НАССР
- анализы рисков и оценку их значимости
- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу ПОП;

- организацию работы предприятия
 - критические контрольные точки производственного процесса
 - разработки системы мониторинга
 - правила разработки документации НАССР
 - правила внедрения НАССР на предприятии общественного питания
 - правила формирования рабочей группы и постановка задачи по работе на предприятии
 - ГОСТы ИСО
 - сертификацию продукции по НАССР
 - преимущества сертификации по НАССР
 - применять правовые знания для составления нормативной документации
 - теоретическую и практическую сущность процессов производства общественного питания, методы контроля сырья и готовой продукции, требования стандартов
 - оборудование общественного питания и его контроль
 - стандартизацию, подтверждение соответствия и метрологии
- Количество часов на освоение программы – 80 часов.

1.4. Трудоемкость обучения

80 часов;
 44 часа – теоретическое обучение
 32 часа – практика
 2 часа – тестирование

1.5 Форма обучения

Очная

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК КПТ
_____ Т.А.Шалюгина
« ____ » _____ 2019 г.

Учебный план
дополнительной общеразвивающей программы
«ХАССП в общественном питании»

Срок обучения: 80 часов (на договорной основе)

Форма обучения: очная

Категория слушателей: лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования

№ п/п	Наименование дисциплин/разделов/модулей	Теория	Практические занятия	Общее кол-во часов
1.	Ведение	2	-	2
2.	Документация в системе ХАССП для предприятия общественного питания	6	3	9
3.	Анализ рисков по принципам ХАССП в общественном питании	3	4	7
4.	Критические контрольные точки в предприятии общественного питания по ХАССП	4	5	9
5.	Критические пределы для ККТ, блок-схемы блюд и изделий для предприятий общественного питания. Система мониторинга и контроль	21	16	37
6.	Добровольное подтверждение соответствия в сфере оказания услуг населению. Сертификация продукции по ХАССП.	8	6	14
7.	Тестирование	1	1	2
	Итого:	45	35	80

3. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ «НАССР в общественном питании»

№ темы	Наименование тем	Кол-во часов теоретических занятий	Кол-во часов практических занятий
	Введение	2	-
Тема 1.1	Документация в системе НАССР для предприятия общественного питания	6	3
Тема 1.2	Анализ рисков по принципам ХАССП в общественном питании	3	4
Тема 1.3	Критические контрольные точки в предприятии общественного питания по НАССР	4	5
Тема 1.4	Критические пределы для ККТ, блок-схемы блюд и изделий для предприятий общественного питания. Система мониторинга и контроль.	21	16
Тема 1.5	Добровольное подтверждение соответствия в сфере оказания услуг населению. Сертификация продукции по НАССР	8	6
	Тестирование	1	1
	Итого	80	

№ темы	Наименование тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Кол-во часов
	Введение	Виды, типы и классы организаций общественного питания. Характеристика торговых и производственных помещений.	1
		Общие требования к профессии «официант».	1
Тема 1.1	Подготовка торгового зала к обслуживанию	Теоретические занятия	6
		Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.	1
		Способы расстановки мебели в торговом зале	1
		Правила подготовки торгового зала, столового белья к работе	1
		Правила подготовки посуды и приборов к работе	1
		Виды меню.	1
		Принципы составления меню.	1
		Практические занятия	3

		Подготовка рабочего места официанта. Подготовка зала для обслуживания в обычном режиме.	1
		Подготовка зала для обслуживания на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	1
		Составление меню.	1
Тема 1.2	Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов	Теоретические занятия	3
		Ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов.	1
		Правила расчета столового белья, посуды и приборов на день обслуживания.	1
		Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов к обслуживанию.	1
		Практические занятия	4
		Подготовка столового белья.	1
		Подготовка столовой посуды.	1
		Подготовка столовых и вспомогательных приборов.	1
		Полировка посуды и приборов.	1
Тема 1.3	Правила сервировки столов	Теоретические занятия	4
		Виды и правила сервировки столов.	1
		Последовательность и техника сервировки столов	1
		Приёмы сервировки.	1
		Техника сервировки	1
		Практические занятия	5
		Сервировка столов завтрака для обслуживания в обычном режиме	1
		Сервировка столов обеда для обслуживания в обычном режиме	1
		Сервировка столов ужина для обслуживания в обычном режиме	1
		Сервировка столов для обслуживания на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	1
Тема 1.4	Обслуживание посетителей	Складывание салфеток различными приемами.	1
		Теоретические занятия	21
		Методы организации труда официантов.	1
		Методы обслуживания гостей в зале.	1
		Правила культуры обслуживания.	1
		Правила протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.	1
		Правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет.	1
		Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	1

	Приветствие и размещение гостей за столом, прием заказа.	1
	Способы подачи блюд	1
	Правила, очередность и техника подачи блюд	1
	Правила, очередность и техника подачи напитков	1
	Правила и техника уборки использованной посуды	1
	Порядок оформления счетов и расчета с потребителем	1
	Кулинарная характеристика холодных закусок.	1
	Кулинарная характеристика холодных блюд.	1
	Кулинарная характеристика горячих закусок.	1
	Кулинарная характеристика горячих блюд.	1
	Кулинарная характеристика десертов.	1
	Кулинарная характеристика напитков.	1
	Правила сочетаемости напитков и блюд.	1
	Требования к качеству, температуре подачи блюд.	1
	Требования к качеству, температуре подачи напитков.	1
	Практические занятия	16
	Осуществление приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.	1
	Ознакомление гостя с программами и скидками, действующими в определенные дни и часы.	1
	Осуществление приема заказа на блюда и напитки	1
	Обслуживание потребителей в обычном режиме.	1
	Обслуживание потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях	1
	Обслуживание потребителей на различных выездных мероприятиях	1
	Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд	1
	Рекомендации потребителям по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	1
	Осуществление подачи блюд гостям различными способами	1
	Осуществление подачи напитков, табачных изделий, специй и приправ гостям различными способами. Замена пепельниц.	1
	Применение ресторанных аксессуаров и инструментов. Предоставление счета и произведение расчета с потребителем.	1
	Освоение правил переноски заказов на подносе. Освоение техники подачи блюд и напитков на специальных тележках.	1

		Соблюдение требований техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	1
		Соблюдение температурного режима подачи блюд и напитков. Соблюдение требований к безопасности готовой продукции	1
		Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече, приветствии и размещении гостей за столом и обслуживании	1
		Соблюдение правил ресторанного этикета при прощании с гостями. Соблюдение личной гигиены	1
Тема 1.5	Специальные формы обслуживания. Подготовка выездных мероприятий по обслуживанию	Теоретические занятия	8
		Особые формы обслуживания.	1
		Принципы подготовки и обслуживание залов-экспресс, столов-экспресс, шведского стола.	1
		Соблюдение правил сервировки.	1
		Создание секции горячих и холодных блюд и напитков.	1
		Приемы сервировки и обслуживания «кофе-брейк».	1
		Температурный режим подачи чая, кофе, десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий.	1
		Правила эксплуатации специализированного оборудования.	1
		Подготовка технических устройств, ресторанных аксессуаров и инструментов для выездных мероприятий.	1
		Практические занятия	6
		Освоение приемов сервировки «кофе-брейк»	1
		Поддержание необходимого запаса блюд и напитков. Поддержание чистоты и порядка на столе.	1
		Подача хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов.	1
		Подача чая и кофе.	1
		Освоение приемов обслуживания «шведского стола»	1
		Применение технических устройств.	1
	Тестирование	Выполнение теоретического задания экзамена.	1
		Выполнение практического задания экзамена.	1

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор; экран.

Оборудование рабочих мест мастерской:

- рабочее место для каждого обучающего;
- мебель;
- набор столовой посуды;
- набор столовых приборов;
- набор столового белья;
- предметы для декорирования зала, столов.

4.2. Информационное обеспечение.

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы

Основная литература

1. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО; Учеб. пособие для СПО: Допущено Минобразованием России. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2014. - 432 с.

Дополнительная литература

1. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для колледжей. - 3-е изд., перераб. и доп. – Ростов н\Д: изд-во: Феникс, 2013. - 384 с.

2. Ахрапоткова, Н.Б. Справочник официанта, бармена. Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России, 3-е изд. - М.: Академия, 2008. - 272 с.

Нормативная документация

1. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52-ФЗ.

2. Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987.

3. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. и доп. от 21.06.01 № 389.

4. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.

5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования

6. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

7. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии, 2003.
8. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002.
9. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
11. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен. от 09.01.99, №2-ФЗ
12. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
13. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ.

5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

Обслуживать массовые банкетные мероприятия

Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.