

**Дисциплина МДК. 01.01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Тема: Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Лекция
(2 часа)**

План

1. Критическая контрольная точка
2. Основные принципы системы ХАССП
3. Организация производственного контроля

1. Критическая контрольная точка

Современный потребитель стал предъявлять более высокие требования к безопасности продуктов питания. Он хочет не только хорошо и качественно питаться, но и быть уверенным в полной безопасности потребляемой пищи.

Эти обстоятельства побудили все развитые страны мира искать новые формы управления безопасностью пищевой продукции.

Стремительный рост производства и расширение ассортимента продукции привели к тому, что потребителю необходима гарантия безопасности и высокого качества на всех этапах производства пищевых продуктов и их реализации.

ХАССП-это анализ риска и критические контрольные точки - стандарт, который стал синонимом безопасности продуктов питания. Это система, которая идентифицирует, оценивает и контролирует риски, представляющие серьезную угрозу безопасности пищевой продукции. Система дает уверенность, что СМК по безопасности пищевой продукции, осуществляется эффективным образом. Она рассматривает риски или какие-либо факторы, способные повлиять на безопасность пищевой продукции, и впоследствии осуществляет контроль с тем, чтобы предотвратить нанесение вреда потребителю. Концепция ХАССП была разработана в 60-ые годы Национальным агентством по авиации и исследованию космического пространства США (NASA) для обеспечения безопасности продуктов питания, используемых астронавтами в космосе.

ХАССП определяет риск как «биологический, химический или физический параметр или условие в пищевой продукции, которые потенциально способны оказать неблагоприятное воздействие на здоровье человека».

Критическая контрольная точка - это этап, на котором можно применить контроль и который играет важную роль для предотвращения или устранения опасности для пищевого продукта или снижения ее до допустимого уровня.

ХАССП основан на принципе что риски, оказывающие влияние на безопасность продуктов питания, можно либо устранить, либо свести к минимуму скорее в процессе изготовления продукции, нежели путем контроля готового продукта. Его цель заключается в том, чтобы предотвратить риски на как можно более раннем этапе/точке в цепочке производства. Подход, используемый ХАССП, можно применить от момента сбора урожая до потребления готового продукта. Применяя ХАССП совместно с традиционными контролями и управлением качеством, можно создать превентивную систему обеспечения качества. Компании, использующие систему ХАССП, смогут дать потребителю, а также контролирующим органам больше уверенности в безопасности продуктов питания.

2. Основные принципы системы ХАССП

Основные принципы системы ХАССП:

1) Идентифицировать потенциальные риски, которые могут возникнуть на всех стадиях производства, используя диаграмму потоков

ресурсов на каждом этапе процесса производства. Оценить вероятность возникновения рисков и идентифицировать превентивные меры для их контроля.

Физические риски связаны с наличием любого физического материала, который в естественном состоянии не присутствует в пищевом продукте, и который может вызвать заболевание или причинить вред лицу, употребившему данный пищевой продукт (стекло, металл, пластик и др.).

Биологические риски включают в себя риски, возникающие в результате действия живых организмов, в том числе микроорганизмов, простейших, паразитов и т. д., их токсинов и продуктов жизнедеятельности.

Химические риски можно разделить в зависимости от источника происхождения на три группы. - Ненамеренно попавшие в пищу химикаты (сельскохозяйственные химикаты, химикаты, используемые на предприятиях, заражения из внешней среды). - Естественно возникающие факторы риска (продукты растительного, животного или микробного метаболизма). - Намеренно добавляемые в пищу химикаты (консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки и т. д.)

3. Организация производственного контроля

Организация производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП

1. Производственный контроль за осуществлением процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, основанных на принципах ХАССП (далее - производственный контроль), проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью.

2. Целью производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, является обеспечение безопасности для потребителя выпускаемой (изготавливаемой) пищевой продукции путем должной разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП, и осуществления контроля за их результативностью.

3. Объектом производственного контроля является совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП.

4. Производственный контроль в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, включает:

4.1. наличие официально изданных нормативных правовых, нормативных технических, технических документов в соответствии с осуществляемой деятельностью;

4.2. наличие актуальных документов системы ХАССП;

4.3. проверку разработанных, внедренных и эффективно работающих процедур:

а) выбора необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

б) выбора последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

в) определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

г) проведения контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

д) проведения контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей обязательным требованиям к отдельным видам пищевой продукции;

е) обеспечения документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

ж) соблюдения условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

з) содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

и) выбора способов и обеспечения соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

к) выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов установления периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

л) ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции обязательным требованиям;

м) прослеживаемости пищевой продукции.

4.4. организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов;

4.5. своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, об аварийных

ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

5. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом каждого учитываемого опасного фактора, контролируемых этапов технологического процесса, видов и количества критических контрольных точек. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно на базе собственной аккредитованной лаборатории либо с привлечением независимой лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

6. Программа (план) производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, как совокупность документов, составляется юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно. Необходимые изменения, дополнения в документы программы (плана) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя.

7. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАСС, несут юридические лица, индивидуальные предприниматели.

8. Юридические лица и индивидуальные предприниматели представляют информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 000000-00.

III. Закрепление изученного материала

Контрольные вопросы:

1. Выберите правильные ответы.

Укажите, основную цель необходимости соблюдения технологического процесса приготовления	А. - получения полуфабрикатов
	Б. - получения готовой продукции
	В. - использование современного оборудования для приготовления блюд
	Г. - содержание в чистоте заготовочных помещений

2. Дайте определение.

Основные способы обработки сырья – это _____

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие способы обработки продуктов: мяса и рыбы, влияют на приготовление блюда	А. - размораживание, промывание, разделывание
	Б. - перебирание, промывание
	В. - бланширование, замачивание
	Г. - зачищение, реализация

4. Дайте определение.

ХАССП - это _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какие биологические риски возникают в результате действия живых микроорганизмов?	А. - токсикация, дезинтирия
	Б. - загрязнение, складирование
	В. - утилизация, унификация
	Г. - реализация, метиозация

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие химические добавки добавляют в пищу?	А. - консерванты, улучшители, искусственные пищевые добавки
	Б. - лаки, краски, керосин
	В. - каучук, пластик, пенопласт

7. Дайте определение.

Критическая контрольная точка - это _____

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой контроль соблюдается с принципами ХАССП?	А. - потребления
	Б. - производственный
	В. - унификация
	Г. - метиозация

9. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, какие нормативные документы необходимо учитывать при использовании принципов ХАССП?	А. - правовые
	Б. - нормативно технические
	В. - технологические
	Г. - затрудняюсь ответить

10. Продолжите предложение.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля _____

IV. Домашнее задание

1. Законспектируйте теоретический материал.
2. Письменно в конспекте ответьте на контрольные вопросы.

Список рекомендованных источников

1. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).
3. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.Ростов на /Д, «Феникс»,2010

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева