

ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЧЕБНО-ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЦЕНТР «ФЛАГМАН»



Утверждаю
Директор ЧУ ДПО УТЦ «Флагман»
Д.А. Савченко
« 29 » _____ 2019 года

РАБОЧАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

Согласована и одобрена
учебно-методической комиссией ЧУ ДПО УТЦ «Флагман»
Протокол № 19/5 от 29.05.2019 г.
Председатель комиссии _____ С.П. Шемет

г. Ростов-на-Дону
2019 г.



Учебный план программы

«Гигиена питания»

№	Наименование разделов программы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	практ. занятия	
1	Введение. Содержание и задачи курса.	1	1	-	
2	Основы микробиологии	2	2	-	
3	Пищевые заболевания	2	2	-	
4	Физиология питания	2	2	-	
5	Санитария и гигиена в пищевом производстве	11	4	7	Текущий контроль выполнения практических упражнений
6	Профилактика пищевых отравлений немикробной природы.	1	1	-	
7	Первая медицинская помощь. Состав аптечки первой помощи	3	1	2	
Всего лекций и практических занятий		22	13	9	
Итоговая аттестация			2		Экзамен
Итого по курсу				24	



1.1 Описание программы

Рабочая дополнительная профессиональная программа разработана на основе и в соответствии с п.74 Положения о дипломировании членов экипажей морских судов, с учетом рекомендаций ILO Конвенции №69 1946, Hazard Analysis and Critical Control Point (НАССР), International Food Safety Consultant, WHD/FNH/FOS/9.4.5 касающихся национальных правил; Конвенции 2006 года о труде в морском судоходстве; Правил по охране труда на судах морского речного флота, утвержденные приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «05» июня 2014 года №367н «Об утверждении правил по охране труда на судах морского и речного флота».

1.2 Цели и задачи программы

Цель: формирование у слушателей знаний, умений, навыков, в сфере микробиологии, физиологии питания, соблюдения требований санитарии и гигиены к организации питания на судне.

Задачи:

1. Ознакомить слушателей с:
 - ✓ нормативными правовыми актами, регламентирующим санитарно-эпидемиологические требования к организации питания на судне;
 - ✓ основами гигиены и санитарии;
 - ✓ основами физиологии питания;
 - ✓ санитарно-гигиеническими требованиями к кулинарной обработке продуктов, их хранению и отпуску готовой пищи, правилами личной гигиены;
 - ✓ основами санитарно-гигиенического обслуживания помещений пищеблока (камбуза, склада), их оборудования и содержания.
2. Выработать умение:
 - ✓ оказывать первую медицинскую помощь;
 - ✓ организовывать производство и рабочее место судового повара;
 - ✓ осуществлять хранение продуктов;
 - ✓ поддерживать надлежащее санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.

1.3 Категория слушателей

Судовые повара.

1.4 Входные требования к слушателям

достижение восемнадцатилетнего возраста

1.5 Нормативно установленные сроки и объем обучения

Вид учебной работы	Всего часов
Общая трудоемкость	24
Лекции	13
Практические занятия	9
Самостоятельная работа	
Вид итогового контроля	Экзамен (2 часа)

1.6 Форма обучения: очная, с отрывом от производства

1.7 Формы аттестации



Входное тестирование программой не предусмотрено.

В процессе реализации дополнительной профессиональной программы проводится промежуточный контроль и итоговая аттестация слушателей. Промежуточный контроль проводится в форме текущего контроля выполнения практических занятий по разделам:

- ✓ Санитария и гигиена в пищевом производстве.
- ✓ Первая медицинская помощь. Состав аптечки первой помощи.

Слушатели, успешно выполнившие все элементы учебного плана, допускаются к итоговой аттестации в форме экзамена. В состав экзамена включается практическое упражнение для оценки навыков и проверка знаний в форме тестирования и/или письменного экзамена.



Календарный учебный график программы

Наименование разделов и тем	Количество часов		Дни занятий
	лекции	практ.	
Раздел 1. Введение. Содержание и задачи курса.	1	-	Первый день
Раздел 2. Документы, регламентирующие санитарно-эпидемиологические требования к организации питания на судне	2	-	
Раздел 3. Основы микробиологии	2	-	
Тема 3.1 Микроорганизмы и их свойства	1	-	
Тема 3.2 Пищевые заболевания	1	-	
Раздел 4. Физиология питания	2	-	
Тема 4.1 Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	1	-	
Тема 4.2 Пищеварение и усвояемость пищи	1	-	
Раздел 5. Санитария и гигиена в пищевом производстве	4	7	
Тема 5.1 Санитарные требования к содержанию камбузов, личная гигиена	2	3	Второй день
Тема 5.2 Санитарные требования к условиям хранения, транспортировке и кулинарной обработке пищевых продуктов на морских судах	2	4	
Раздел 6. Профилактика пищевых отравлений немикробной природы.	1	-	Третий день
Раздел 7. Первая медицинская помощь. Состав аптечки первой помощи	1	2	
Всего	13	9	
Итоговая аттестация	2		
Итого по курсу	24		