

**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОРСКИЕ СИСТЕМЫ»**



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 02AD08A4000CAEC88A4D19BCA7A269D242
Владелец: ЗАЙЦЕВ ОЛЕГ ВЛАДИМИРОВИЧ
Действителен: с 28.12.2021 до 28.03.2023

**Рекомендовано
Учебно-методическим советом
ЧОУ ДПО «Морские системы»
от 28.03.2022 г.**

**УТВЕРЖДАЮ
Директор
ЧОУ ДПО «Морские системы»**

Протокол № 02/2022

О.В. Зайцев

«28» марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
«ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**

(ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА)

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения ЧОУ ДПО «Морские системы».

Нормативные основания для разработки рабочей программы:

Конвенция ILO №69 1946, Hazard Analysis and Critical Control Point (НАССР), International Food Safety Consultant, WHD/FNH/FOS/9.4.5 касающихся национальных правил.

Международная конвенция 2006 года о труде в морском судоходстве.

Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).

Законы Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.06.2014 г. №367н «Об утверждении правил по охране труда на судах морского и речного флота».

Назначение рабочей программы и задачи курса:

Программа обучения предназначена для подготовки лиц командного и рядового состава судов в соответствии с требованиями нормативных документов.

Основные задачи курса:

Изучить и освоить навыки по соблюдению правил санитарии и гигиены на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции.

Изучить и освоить медико-санитарные требования, правила обращения с продуктами питания, правила личной гигиены и общей гигиены на рабочем месте.

Сформировать гигиенический подход к решению вопросов производства продукции общественного питания, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Общее описание профессиональной деятельности выпускников:

Успешное завершение обучения по данной программе позволит слушателям, освоившим программу, быть компетентными в следующей сфере:

- приемка, хранение, приготовление и реализация пищи на судах.

Уровень квалификации:

5-й уровень. Самостоятельная деятельность по решению практических задач, требующих самостоятельного анализа ситуации и ее изменений. Ответственность за решение поставленных задач.

Категория слушателей:

Лица командного и рядового состава, назначенные выполнять обязанности по приемке, хранению, приготовлению и реализации пищи на судах.

Направленность рабочей программы:

Нет.

Перечень профессиональных стандартов, сопрягаемых с рабочей программой:

С данной программой сопрягаются стандарты компетентности, приведенные в: Санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах: СанПин 2.5.2-2009 п. 4.2.5; Конвенции ILO №69 1946; Hazard Analysis and Critical Control Point (НАССР); International Food Safety Consultant; WHD/FNH/FOS/9.4.5 касающихся национальных правил; в Законах Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Сроки обучения:

24 часа / 3 дня.

Форма обучения:

Очная.

Документы, необходимые для записи на курс подготовки:

Гражданский паспорт.
СНИЛС.

Учебный план рабочей программы:

Раздел	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Введение.	0,5	0,5	-	
2	Основные нормативные документы в области гигиены питания на судне.	1,5	1,5	-	
3	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды, их влияние на здоровье и жизнедеятельность человека.	2,0	2,0	-	
4	Гигиенические требования к планировке, устройству и содержанию помещений. Гигиенические требования к водоснабжению, канализации, вентиляции, отоплению и освещению.	3,0	3,0	-	
5	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам.	2,0	2,0	-	
6	Санитарные правила содержания предприятий питания. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.	3,0	3,0	-	
7	Личная гигиена и профилактическое медицинское обследование работников.	2,0	2,0	-	
8	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозов и гельминтозов.	2,0	2,0	-	
9	Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов.	2,0	2,0	-	

10	Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки пищевого сырья.	2,0	2,0	-	
11	Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания.	2,0	2,0	-	
Всего лекций и практических занятий		22,0	22,0	-	
Итоговая аттестация		2,0			Экзамен
Итого по курсу		24,0 часа			