

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Тюменской области  
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»  
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В.Матущак

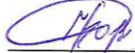
« 27 » апреля 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 27 » апреля 2022 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебная дисциплина ОП.06. Санитария и гигиена

профессия Пекарь, Повар судовой

Тюмень 2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Санитария и гигиена разработана для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям Пекарь и Повар судовой на основании Профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 914н, общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационной характеристики по рабочей профессии ЕТКС, Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик: Дяченко Виктория Александровна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС».

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
- 2 Структура и содержание учебной дисциплины
- 3 Условия реализации программы учебной дисциплины
- 4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.06 Санитария и гигиена

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 Санитария и гигиена является обязательной частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям Пекарь, Повар судовой.

Учебная дисциплина ОП.06 Санитария и гигиена обеспечивает развитие профессиональных знаний и умений по профессии Пекарь, Повар судовой.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Правила личной гигиены работников и санитарные требования при приготовлении пищи
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>66</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	36
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел 1. Торговые вычисления и расчеты</b>		
<b>Тема 1.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Общее понятие о гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим.	2
<b>Тема 1.2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	Санитарные требования по уходу за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Требования, предъявляемые к санитарной одежде. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания.	2
	<b>Практическая работа</b>	<b>6</b>
	1. Основные требования к личной гигиене персонала.	2
	2. Личная гигиена работников ПОП.	2
3. Значение медицинского обследования работников. Медицинская книжка.	2	
<b>Тема 1.3. Требования к производственным цехам, вспомогательным помещениям</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Санитарные требования к производственным цехам.	4
	Санитарные требования к вспомогательным помещениям.	
	<b>Практическая работа</b>	<b>6</b>
	4. Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП	2
	5. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки оборудования и инвентаря.	2
6. Осмотр учебного цеха и оценка его водоснабжения, канализации, отопления, освещения.	2	
<b>Зачет</b>		<b>2</b>
<b>Тема 1.4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Санитарные требования к оборудованию.	<b>4</b>
	Санитарные требования к инвентарю.	
	Санитарные требования к посуде.	
<b>Практическая работа</b>	<b>6</b>	
7. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю.	2	

	8. Санитарные требования к посуде, таре.	2
	9. Правила мойки столовой посуды вручную	2
<b>Тема 1.5. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Санитарные требования к транспортировке и приему пищевых продуктов. Сопровождающие документы, нормативно-технологическая документация на пищевые продукты. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.	4
	<b>Практическая работа</b>	<b>6</b>
	10. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.	2
	11. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.	2
	12. Продукты, запрещенные к приемке в организациях питания	2
<b>Зачёт</b>		<b>2</b>
<b>Тема 1.6. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Санитарные требования к механической и кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарный контроль качества готовой пищи.	4
	<b>Практическая работа</b>	<b>6</b>
	13. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2
	14. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд	2
	15. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд	2
<b>Тема 1.7. Санитарные требования к реализации готовой продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Санитарные требования к реализации готовой продукции.	2
	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>
	16. Санитарные требования к реализации готовой продукции	2
<b>Тема 1.8. Санитарные требования к обслуживанию потребителей</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Санитарные требования к обслуживанию потребителей.	2
	<b>Практическая работа</b>	<b>4</b>
	17. Санитарные требования к обслуживанию потребителей.	2
	18. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	2
<b>Зачёт</b>		<b>2</b>
<b>Всего часов</b>		<b>66</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеются следующие специальные помещения:**

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

техническими средствами обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **Дополнительные источники:**

1. Мартинчик А.Н. Королев А.А. Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. Учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/-М.:Мастерство: Высшая школа, 2016.
2. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. Образования /З.П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. – Ростов – на – Дону: «Феникс», 2015.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997.- 587 с.
5. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник – М.: Академия, 2015 (25)

##### **Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. [Гигиена и санитария производства](http://www.metalbud.ru) [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.metalbud.ru](http://www.metalbud.ru)
2. [Микробиология — Википедия](http://ru.wikipedia.org) [Электронный ресурс] – Режим доступа: [ru.wikipedia](http://ru.wikipedia.org)
3. [Пищевая микробиология](http://www.kodeksoft.ru)[Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.kodeksoft.ru](http://www.kodeksoft.ru)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Демонстрирует умения соблюдения правил личной гигиены и санитарные требования при приготовления пищи	Экспертное наблюдение и оценка результатов Практических работ № 1-3
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Демонстрирует умения при санитарной обработки оборудования и инвентаря;	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 7-9
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Демонстрирует умения при изготовлении растворов дезинфицирующих и моющих средств;	Экспертное наблюдение и оценка результатов тестовых заданий
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	Демонстрирует правила здорового и безопасного образа жизни. Способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Наблюдение и оценка в ходе прохождения учебной и производственной практик
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	Проявляет уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Наблюдение и оценка в ходе прохождения учебной и производственной практик