

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

СОГЛАСОВАНО:

генеральный директор  
ООО «Грант»

 В.Ю. Осипов

« 28 » 04 \_\_\_\_\_ 2021 г.

М.П.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной  
работе

 Н.Ф. Борзенко

« 28 » 04 \_\_\_\_\_ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебная дисциплина ОП.06 Санитария и гигиена

профессия 33.014 Пекарь, Повар судовой

Тюмень 2021

## 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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Санитария и гигиена разработана для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессии 33.014 Пекарь, Повар судовой на основе общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационной характеристики по рабочей профессии ЕТКС, Пекарь 3 разряд и Профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Минтруда России от 01.12.2015 №914н.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта,

протокол № 9 от «21» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК  /Ковалева И.Г./

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

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

## 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> Общие понятия 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> 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.	8
	<b>Практическая работа</b>	2
	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> Санитарные требования к производственным цехам. Санитарные требования к вспомогательным помещениям.	10
	<b>Практическая работа</b>	4
	4. Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП	6
	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>		2
<b>Тема 1.4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде.</b>	<b>Содержание</b> Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю. Санитарные требования к посуде.	10
	<b>Практическая работа</b>	4
	7. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю.	6
		2

	8. Санитарные требования к посуде, таре.		2
	9. Правила мойки столовой посуды вручную		2
	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
<b>Тема 1.5. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.</b>	Санитарные требования к транспортировке и приему пищевых продуктов.		4
	Сопровождающие документы, нормативно-технологическая документация на пищевые продукты.		
	Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.		
	<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>Содержание</b>		<b>10</b>
<b>Тема 1.6. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	Санитарные требования к механической и кулинарной обработке продуктов.		4
	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд.		
	Санитарный контроль качества готовой пищи.		
	<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

##### **3.2.1. Печатные издания**

##### **3.2.2. 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)

##### **3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)**

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