

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



СОГЛАСОВАНО

Директор предприятия ООО  
«Бруклин Боул Остров»  
\_\_\_\_\_ М.О.Коблова

«24» апреля 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора  
по учебно - производственной  
работе

\_\_\_\_\_

Н.Ф. Борзенко

«24» апреля 2024 года

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебная дисциплина ОП.06. Санитария и гигиена

профессия Повар судовой, 16472 Пекарь

Тюмень 2024

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Санитария и гигиена разработана для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям Повар судовой, Пекарь разработана на основе общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол №9 от 24.04.2024

Председатель ПЦК  /Н.В.Цинн/

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 Повар судовой, 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина ОП.06 Санитария и гигиена входит в общепрофессиональный цикл и обеспечивает развитие профессиональных знаний и умений.

### 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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 Санитария и гигиена

### 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</b>	зачет

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Санитария и гигиена

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>Тема 1.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда</b>	<b>Содержание</b> Общее понятие о гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим.	<b>2</b> 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.	<b>8</b> 2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	Практическая работа №1. Основные требования к личной гигиене персонала.	2
	Практическая работа №2. Личная гигиена работников ПОП.	2
	Практическая работа №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.	<b>10</b> 4
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	Практическая работа №4. Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП	2
	Практическая работа №5. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки оборудования и инвентаря.	2
	Практическая работа №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> Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю. Санитарные требования к посуде.	<b>10</b> 4
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	Практическая работа №7. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю.	2

	Практическая работа №8. Санитарные требования к посуде, таре.	2
	Практическая работа №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>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	Практическая работа №10. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.	2
	Практическая работа №11 Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.	2
	Практическая работа №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>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	Практическая работа №13 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2
	Практическая работа №14 Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд	2
	Практическая работа №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>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	Практическая работа №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>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Практическая работа №17 Санитарные требования к обслуживанию потребителей.	2
	Практическая работа №18. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	2
<b>Промежуточная аттестация в форме зачёта</b>		<b>2</b>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка</b>		<b>66</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требование к материально-техническому обеспечению обучения**

Для реализации программы учебной дисциплины имеются следующие специальные помещения:

Кабинет Микробиологии, физиологии и гигиены питания, 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**

##### **Основные источники:**

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник./ З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2020 г.

##### **Дополнительные источники**

1. Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена : учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования : учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. - 3-е изд., стер. - Москва : Academia, 2004 г.

2. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита : Учеб. пособие для студентов учеб. заведений сред. проф. образования и учащихся учеб. заведений нач. проф. образования / [Авт.-сост. Трушина Т. П.]. - Ростов н/Д : Феникс, 2000. - 382 с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997.- 587 с.

4. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена / Г.Г. Жарикова. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 297 с.

##### **Нормативные источники: (консультант плюс)**

1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).

4. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).

5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».



6. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
8. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
9. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
10. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
11. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
12. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»

**Интернет-ресурсы:**

- Санитарный контроль в пищевой промышленности: <http://smikro.ru/?p=999>
- Пищевая микробиология:  
[http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=213&Itemid](http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid)
- Микробиология:  
[http://www.krugosvet.ru/enc/nauka\\_i\\_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html](http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html)
- [http://kuking.net/8\\_815.htm](http://kuking.net/8_815.htm)
- [http://www.koob.ru/ar\\_eddar/traktat\\_o\\_pitanii](http://www.koob.ru/ar_eddar/traktat_o_pitanii)

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
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