

Департамент образования и науки Кемеровской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ АСПК

Д.Ф.Ахмерова

08

20 19 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины УД.18 Личная гигиена на предприятиях общественного питания

код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

курс(ы) 4 № групп(ы) 39

Анжеро-Судженск 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями
ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНА

на заседании МК общеобразовательных
дисциплин

Протокол № 19

от « 21 » 06 _____ 2019 г.

Председатель МК

Бурлаченко Ю.И. Бурлаченко
Подпись Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по УР

Михеева Н.В. Михеева
« 30 » 08 _____ 2019 г.

Разработчик (и): Пастушенко О.Г., преподаватель

Рецензент (ы): Чистякова Л.И., старший технолог МБУ КДП.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УД.18 Личная гигиена на предприятиях общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа УД.18 Личная гигиена на предприятиях общественного питания является частью ППКРС. Программа разработана с учетом требований ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения материала с целью реализации образовательной программы среднего общего образования на базе основного общего образования по ППКРС.

Рабочая программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

УД.18 Личная гигиена на предприятиях общественного питания изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, входит в дополнительные учебные дисциплины, предлагаемые профессиональной образовательной организацией.

1.3. Цель и задачи освоения дисциплины:

Содержание программы УД.18 Личная гигиена на предприятиях общественного питания направлено на достижение **цели**: изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровьесбережении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов. Содержание программы направлено на решение следующих **задач**:

-изучение общих положений и нормативно-законодательной базы, этапов гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапов ее проведения,
- структуры, санитарно-технического устройства и организации работы предприятия общественного питания, санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания,
-освоение современных методов дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося 38 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов;
- консультации 2 часа.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание УД.18 Личная гигиена на предприятиях общественного питания направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС СОО, а также общих компетенций ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Результаты освоения УД.18 Личная гигиена на предприятиях общественного питания в соответствии с ФГОС СОО	Общие компетенции ФГОС СПО
личностные:	
-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания;	ОК1
-сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	ОК1, ОК2, ОК3
-навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми с образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	ОК4
-готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ОК4, ОК9, ОК10
метапредметные:	
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	ОК1, ОК2, ОК3
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	ОК4

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9
готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	ОК9, ОК10
умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	ОК9
предметные:	
овладение систематическими знаниями в области основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровьесбережение, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов.	ОК7
развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: - использовать современные методы дезинфекции технологического оборудования	ОК1, ОК2, ОК3
- освоение современных методов дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ.	ОК1

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практическое обучение	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над индивидуальным проектом	-
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2. Тематический план и содержание УД.18 Личная гигиена на предприятиях общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.1. Основы гигиены питания.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Содержание и задачи гигиены питания. Гигиенические основы питания. Влияние окружающей среды на соблюдение гигиенических требований в питании человека. Роль гигиены питания в условиях соблюдения гигиенических нормативов на предприятиях общественного питания.</p>	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7
Тема 1.2. Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли общественного питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Влияние факторов внешней среды на организм человека. Влияние гигиены воздуха, его химический состав и физические свойства, определяющие степень санитарного благополучия пищевых предприятий: влажность, температуру, скорость движения воздуха.</p> <p>Санитарное значение загрязнения воздуха механическими и химическими примесями с гигиенической точки зрения, влияние атмосферных загрязнений на здоровье населения, а также санитарногигиенические мероприятия по борьбе с загрязнением воздуха.</p> <p>Санитарные требования к устройству отопительных систем с учетом соблюдения гигиены отопления (местного и центрального), санитарные нормативы температуры, влажности, кратности обмена воздуха на пищевых предприятиях. Влияние микроклимата помещений на терморегуляцию и теплообмен организма человека и его работоспособность. Гигиенические требования к микроклимату цехов с повышенным выделением тепла и меры профилактики перегрева организма. Гигиена вентиляции. Гигиенические</p>	6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7

	<p>характеристики естественной и искусственной (механической) вентиляции, кондиционирование воздуха. Гигиенические требования к воде и водоснабжению, эпидемиологическое и санитарно-хозяйственное значение воды. Гигиенические характеристики природных источников водоснабжения. Оценка качества воды с точки зрения гигиены: органолептические показатели, бактериологические показатели (титр и индекс кишечной палочки), физические и химические свойства. Методы улучшения качества воды, способы ее очистки и дезинфекции.</p> <p>Санитарные требования к устройству канализации как важнейшему фактору санитарного благополучия пищевых предприятий. Гигиенические требования к ее устройству.</p> <p>Гигиена освещения. Санитарная оценка естественного и искусственного освещения. Сравнительная характеристика освещения пищевых предприятий лампами накаливания и люминесцентными лампами. Гигиенические нормы освещения помещений пищевых предприятий: соблюдение гигиенических требований, предъявляемых к осветительной арматуре, а также к общим показателям естественной и искусственной освещенности</p>		
<p>Тема 1.3. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к механическому (немеханическому) оборудованию, его конструкции и материалу, из которого оно изготовлено. Гигиенические требования, предъявляемые к его расстановке. Санитарные требования, предъявляемые к тепловому оборудованию.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к кухонной и столовой посуде. Санитарная характеристика тары и упаковочных материалов, в том числе новых упаковочных материалов, изготовленных из полимерных материалов.</p>	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7
<p>Тема 1.4. Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Личная гигиена и санитарная культура на предприятиях отрасли. Гигиеническое значение регулярного ухода за кожей, полостью, рта, руками. Характеристика санитарной одежды, правила ее ношения и хранения. Периодичность медицинских обследований. Виды заболеваний (бактерионосительство) препятствующие допуску к работе на предприятиях</p>	6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9

	<p>отрасли. Профилактические прививки работникам пищеблоков. Санитарная грамотность работников. Личная санитарная книжка работника. Обучение санитарно-техническому минимуму. Гигиенические основы труда на предприятии общественного питания.</p> <p>Труд и его влияние на здоровье. Понятие о профессиональных вредностях. Профилактика травматизма на предприятиях общественного питания. Санитарные мероприятия по предупреждению микротравм, гнойничковых и прочих заболеваний в горячих, заготовочных и других цехах.</p> <p>Цели и задачи санитарно-пищевого надзора. Виды надзора (предупредительный и текущий), санитарный контроль пищевых объектов (экспертиза продуктов, бактериологический контроль режима производства и др.). Документы, регламентирующие санитарную доброкачественность пищевых продуктов .</p>		
<p>Тема 1.5 Санитарный режим на предприятиях отрасли.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Способы и средства уборки производственных, торговых и бытовых помещений. Периодичность уборки, маркировка уборочного инвентаря, а также санитарные требования, предъявляемые к мытью и хранению уборочного инвентаря.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования, инвентаря.</p> <p>Гигиеническая оценка моющих средств. Цель, методы и средства дезинфекции. Характеристика физических и химических методов уничтожения микрофлоры. Характеристика хлорсодержащих препаратов, способы приготовления, сроки и условия хранения.</p> <p>Порядок проведения дезинфекции помещений, посуды, инвентаря и оборудования. Лабораторный контроль за эффективностью обработки оборудования и посуды.</p> <p>Профилактические мероприятия в борьбе с мухами, тараканами и др. Эпидемиологическое значение грызунов, а также методы их истребления (механические, химические и биологические). Профилактическое значение содержания в чистоте помещений и территории предприятия. Оценка новых дератизационных средств</p>	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9
<p>Тема 1.6. Пищевые инфекции и отравления, меры по их</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерностях их распространения. Условия возникновения, распространения и профилактика</p>	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9,

<p>предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика</p>	<p>инфекционных заболеваний. Эпидемиологическая роль продуктов питания в передаче кишечных инфекций и пищевых отравлений. Эпидемиологическая характеристика кишечных инфекций: брюшной тиф, дизентерию, холеру, паратиф. Источники инфекции, пути передачи инфекции. Профилактика возникновения заболеваний, роль личной гигиены и санитарного режима на предприятии. Классификация пищевых отравлений. Меры по предупреждению отравлений пищевыми продуктами, обработанными ядохимикатами. Глистные заболевания (геогельминтозы и биогельминтозы) и их профилактика. Биологическая особенность развития гельминтов.</p>		<p>OK10</p>
<p>Тема 1.7. Санитарногигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение.</p>	<p>Содержание учебного материала Санитарная охрана продуктов питания. Методы санитарногигиенической оценки пищевых продуктов (органолептический, химический, бактериологический и биологический). Гигиена мяса и мясных продуктов. Эпидемиологическое значение этих продуктов в передаче пищевых отравлений, глистных инвазий, зоонозов. Проведение профилактических мероприятий, предотвращающих заболевания людей. Способы правильного хранения мясных продуктов. Санитарная оценка яиц и яичных продуктов. Эпидемиологическое значение рыбы и рыбных продуктов в передаче пищевых отравлений, глистных инвазий. Санитарные требования, предъявляемые к свежей, соленой, мороженой и копченой рыбе. Условия хранения рыбной продукции. Заболевания человека, вызванные употреблением рыбы, зараженной гельминтами. Гигиеническая характеристика молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая опасность молока и молочных продуктов, загрязненных микробами. Бактериологические показатели качества молока и молочных продуктов, а также санитарные требования, предъявляемые к ним. Гигиеническая оценка овощей, фруктов, и ягод. Санитарная оценка консервов и пресервов. Гигиеническая оценка зерновых продуктов.</p>	<p>2</p>	<p>OK1, OK2, OK3, OK4, OK7, OK9, OK10</p>
<p>Тема 1.8. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к</p>	<p>Содержание учебного материала Санитарные требования, предъявляемые к транспортировке пищевых продуктов. Транспортные средства, предназначенные для этой цели. Правила мытья и способы дезинфекции транспорта.</p>	<p>2</p>	<p>OK1, OK2, OK3, OK4, OK7, OK9, OK10</p>

их приемке и хранению	Санитарные требования, предъявляемые к содержанию складских помещений, холодильного оборудования. Санитарные требования, предъявляемые к приемке и хранению пищевых продуктов.		
Тема 1.9. Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов	Содержание учебного материала Физиологическое и санитарногигиеническое значение кулинарной обработки пищи. Санитарные требования, предъявляемые к первичной обработке продуктов (мяса, рыбы, овощей). Правила размораживания замороженных изделий из мяса, рыбы. Эпидемиологическая опасность нарушения правил первичной обработки мяса, рыбы, овощей. Санитарные требования, предъявляемые к тепловой обработке пищевых продуктов.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
Тема 1.10. Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции	Содержание учебного материала Требования к качеству и условиям реализации готовой продукции. Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях); перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные. Производственный контроль условий реализации, качества и безопасности продукции предприятий питания	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
Тема 1.11. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, детских домах, местах летнего отдыха детей.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
Тема 1.12 Дифференцированный зачет		2	
Консультация		2	
Всего:		38	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы УД.18 Личная гигиена на предприятиях общественного питания имеется учебный кабинет. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы для хранения учебно-методической документации и наглядных пособий;
- классная доска;

Учебно-методические средства обучения:

- учебно-методический комплекс преподавателя

Технические средства обучения:

При необходимости занятия проводятся в мультимедийной аудитории, компьютерном классе, где установлены компьютеры с лицензионным программным обеспечением, интерактивная доска и мультимедийный проектор.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1. Основные источники

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2017.—233с. — (Профессиональное образование). // ЭБС Юрайт [сайт].- URL <https://biblio-online.ru/book/bcode/456278>.
2. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2017. — 217 с. — (Профессиональное образование). — // ЭБС Юрайт [сайт].- URL <https://biblio-online.ru/book/bcode/452852>

Нормативно-правовые документы:

1. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 10 июня 2016 года).
2. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.
3. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
4. СП 3.5.3.1129-02. «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
5. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»

4.2.2. Дополнительные источники

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд.,

испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 264 с. — (Профессиональное образование). // ЭБС Юрайт [сайт].- URL <https://biblio-online.ru/book/bcode/452385>

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 161 с. — (Профессиональное образование). // ЭБС Юрайт [сайт].- URL <https://biblio-online.ru/book/bcode/452385>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017 — 268 с. — (Профессиональное образование). — // ЭБС Юрайт [сайт].- URL <https://biblio-online.ru/book/bcode/-452945>

4.2.3. Интернет-ресурсы

Официальный сайт компании «Консультант Плюс»—Москва.—
URL:<http://www.consultant.ru>