Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ АСПК
_____ Д.Ф. Ахмерова
«30» июня 2021г.

Подписано цифровой подписью:
Ахмерова Динара Фирзановна
DN: cn=Ахмерова Динара Фирзановна,
o=ГПОУ АСПК, ou=директор,
email=aspk@list.ru, c=RU

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины УД.19 Санитарный минимум
код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер
курс(ы) 2 № групп(ы) 31

Анжеро-Судженск 2021

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

РАССМОТРЕНА
на заседании МК профессий 15.01.05, 23.01.17, 43.01.09
Протокол № __9__
от «30» ___06_____ 2021_ г.
Председатель МК
_____Бурлаченко Ю.И.

СОГЛАСОВАНА
зам. директора по УР
_____ Н.В. Михеева
«__30_____» _____06_____ 2021_г.

Разработчик (и): Бурлаченко Юлия Ивановна, 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.19 Санитарный минимум

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа УД.19 Санитарный минимум 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.19 Санитарный минимум 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.19 Санитарный минимум направлено на достижение **цели:** освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Санитарный минимум» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования.

Содержание программы направлено на решение следующих **задач:**

- изучить структуру, санитарно-техническое устройство и организацию работы предприятия общественного питания;
- изучить санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания;
- освоить современные методы дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

– максимальная учебная нагрузка обучающегося 44 часа, в том числе:
– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 44 часа;

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание УД.19 Санитарный минимум 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.19 Санитарный минимум 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
-владение правилами техники безопасности при использовании 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)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практическое обучение	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над индивидуальным проектом	-
Промежуточная аттестация в форме *(указать)* экзамен	

3.2. Тематический план и содержание УД.19 Санитарный минимум, в том числе в соответствие с программой воспитания

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
Раздел 1. Личная гигиена и гигиена труда работников общественного питания		**10**	
Тема 1.1. Личная гигиена работников общественного питания.	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7
	Личная гигиена и санитарная культура на предприятиях общественного питания		
Тема 1.2. Чистота и опрятность рук	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7
	Гигиеническое значение регулярного ухода за кожей, полостью рта, руками. Правило мытья рук.		
Тема 1.3. Чистота и опрятность спецодежды	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7
	Общие требования к спецодежде. Правила надевания спецодежды Характеристика спецодежды, правила ее ношения и хранения.		
Тема 1.4. Профилактический осмотр	**Содержание учебного материала**	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9
	Периодичность медицинских обследований. Предварительный и периодический осмотр. Перечень исследований. Виды заболеваний (бактерионосительство) препятствующие допуску к работе на предприятиях общественного питания. Профилактические прививки работникам		

	пищеблоков.		
Раздел 2 Санитарная безопасность		**34**	
Тема 2.1. Санитария	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9
	Санитарная грамотность работников общественного питания. Личная санитарная книжка работника. Обучение санитарно-техническому минимуму.		
Тема 2.2. Уборка производственных, торговых и бытовых помещений предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	Способы и средства уборки производственных, торговых и бытовых помещений предприятий общественного питания. Периодичность уборки, маркировка уборочного инвентаря, а также санитарные требования, предъявляемые к мытью и хранению уборочного инвентаря. Санитарные требования, предъявляемые к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования, инвентаря. Гигиеническая оценка моющих средств. Основной показатель санитарного состояния предприятий (наличие или отсутствие кишечной палочки).		
Тема 2.3. Дезинсекция	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	Дезинсекция. Эпидемиологическое значение насекомых в возникновении бактериальных пищевых отравлений и кишечных инфекций, а также методы и средства борьбы с насекомыми. Профилактические мероприятия в борьбе с мухами, тараканами и др.		
Тема 2.4. Дератизация	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	Дератизация. 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.		
Тема 2.5 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	Санитарные требования, предъявляемые к транспортировке пищевых продуктов. Транспортные средства, предназначенные для этой цели. Правила мытья и способы дезинфекции транспорта. Санитарные требования, предъявляемые к содержанию складских помещений, холодильного оборудования. Санитарные требования, предъявляемые к приемке и хранению пищевых продуктов.		

Тема 2.6 Температурные стандарты	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Физиологическое и санитарно-гигиеническое 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.		
Тема 2.7. Маркировка продукции, ротация, товарное соседство	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	Санитарные требования к правилам хранения и движения скоропортящихся продуктов, ротация, товарное соседство.		
Тема 2.8 «Чистые» и «грязные» потоки	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	Принципы разделения на потоки		
Тема 2.9 Инородные предметы в питание	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	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		
Тема 2.10. Санитарная безопасность	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	Гигиена овощных, мясных и рыбных продуктов. Эпидемиологическое значение этих продуктов в передаче пищевых отравлений, глистных инвазий, зоонозов. Проведение профилактических мероприятий, предотвращающих заболевания людей. Способы правильного хранения мясных, рыбных и овощных продуктов. Правила санитарии и гигиены в овощном, рыбном, мясном цехе.		
	Практическое занятие№1 Органолептическая оценка мясных продуктов	2	
	Практическое занятие№2 Органолептическая оценка рыбных продуктов	2	
	Практическое занятие№3 Органолептическая оценка овощных продуктов	2	
Тема 2.11	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3,

Санитарная безопасность	Правила санитарии и гигиены в горячем, мучном, холодном цехе		ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
Тема 2.12 Кишечная инфекция	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерностях их распространения. Условия возникновения, распространения и профилактика 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.		
Тема 2.13 Кишечная инфекция	**Содержание учебного материала**	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Пищевые интоксикации, вызванные стафилококками, ботулизм. Основные причины возникновения бактериальных пищевых отравлений, пути их распространения, клиническую картину отравлений, устойчивость возбудителей пищевых отравлений к факторам внешней среды. Меры профилактики пищевых отравлений бактериальной природы. Пищевые отравления немикробного характера: отравления продуктами ядовитыми по своей природе; отравления растениями и их частями, животными и их органами; отравления химическими соединениями; отравления растительными продуктами, имеющими ядовитые примеси. Меры по предупреждению отравлений пищевыми продуктами, обработанными ядохимикатами. Сальмонеллезная токсикоинфекция, стафилакокковая интоксикация.		
Всего:		44	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1.Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы УД.19 Санитарный минимум 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, 2019.—233с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7.

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, 2019. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729

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, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5.
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, 2019. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8.
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, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7.

4.2.3. Интернет-ресурсы

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