

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ АСПК

Д.Ф.Ахмерова

«31» мая 2023 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ПОО.05 Личная гигиена на предприятиях  
общественного питания  
код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер  
курс(ы) 3 № групп(ы) 33

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

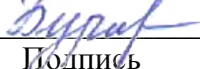
РАССМОТРЕНА

на заседании МК профессий 15.01.05,  
23.01.17,43.01.09

Протокол № 8

от «24» мая 2023 г.

Председатель МК

 Ю.И. Бурлаченко  
Подпись Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по УР

 Н.В. Михеева

«\_31» мая\_2023\_г.

Разработчик (и): Пастушенко О.Г, преподаватель

Рецензент (ы): Вахранёва Т.В., старший технолог МБУ КДП.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ПОО.05 Личная гигиена на предприятиях общественного питания

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа ПОО.05 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

ПОО.05 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 ПОО.05 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 82 часа, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 52 часа;
- самостоятельная работа -30 часов.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание ПОО.05 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.

<b>Результаты освоения ПОО.05 Личная гигиена на предприятиях общественного питания в соответствии с ФГОС СОО</b>	<b>Общие компетенции ФГОС СПО</b>
<b>личностные:</b>	
-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
<b>метапредметные:</b>	
- 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
<b>предметные:</b>	
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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	82
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	52
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практическое обучение	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	30
в том числе:	
самостоятельная работа над индивидуальным проектом	-
<b>Консультации</b>	-
<b>Промежуточная аттестация в форме тестирования</b>	

**3.2. Тематический план и содержание ПОО.05 Личная гигиена на предприятиях общественного питания, в соответствии 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
Тема 1.1. Основы гигиены питания.	<p><b>Содержание учебного материала</b></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><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Влияние гигиены воздуха, его химический состав и физические свойства, определяющие степень санитарного благополучия пищевых предприятий: влажность, температуру, скорость движения 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.</p> <p>Гигиенические требования к микроклимату цехов с повышенным выделением тепла и меры профилактики перегрева организма. Гигиена вентиляции. Гигиенические характеристики естественной и искусственной (механической) вентиляции, кондиционирование воздуха.</p> <p>Гигиенические требования к воде и водоснабжению, эпидемиологическое и санитарно-хозяйственное значение воды. Гигиенические характеристики природных источников водоснабжения.</p>	6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7



	<p>Санитарные требования к устройству канализации как важнейшему фактору санитарного благополучия пищевых предприятий. Гигиенические требования к ее: устройству.</p> <p>Гигиена освещения. Гигиенические нормы освещения помещений пищевых предприятий: соблюдение гигиенических требований, предъявляемых к осветительной арматуре, а также к общим показателям естественной и искусственной освещенности</p>		
	<p><b>Практическое занятие:</b></p> <p><b>№1</b> Оценка качества воды с точки зрения гигиены: органолептические показатели, бактериологические показатели (титр и индекс кишечной палочки), физические и химические свойства.</p>	2	
Тема 1.3. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	<p><b>Содержание учебного материала</b></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. 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>	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7
Тема 1.4. Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания.	<p><b>Содержание учебного материала</b></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 отрасли. Профилактические прививки работникам пищеблоков. Санитарная грамотность работников. Личная санитарная книжка работника. Обучение санитарно-техническому минимуму. Гигиенические основы труда на предприятии общественного питания. Труд и его влияние на здоровье. Понятие о профессиональных вредностях. Профилактика травматизма на предприятиях общественного питания. Цели и задачи санитарно-пищевого надзора. Документы, регламентирующие</p>	6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9

	санитарную доброкачественность пищевых продуктов.		
	<b>Практическое занятие:</b> <b>№2</b> Санитарные мероприятия по предупреждению микротравм, гнойничковых и прочих заболеваний в горячих, заготовочных и других цехах.	2	
<b>Тема 1.5</b> Санитарный режим на предприятиях отрасли.	<b>Содержание учебного материала</b> 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. Санитарные требования, предъявляемые к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования, инвентаря.	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9
<b>Тема 1.6.</b> Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика	<b>Содержание учебного материала</b> 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. 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.	6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
<b>Тема 1.7.</b> Санитарногигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение.	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие:</b> <b>№3</b> Санитарная оценка мяса и мясных продуктов. Эпидемиологическое значение этих продуктов в передаче пищевых отравлений. <b>№4</b> Санитарная оценка яиц и яичных продуктов. Эпидемиологическое значение этих продуктов в передаче пищевых отравлений. <b>№5</b> Санитарная оценка рыбы и рыбных продуктов. Эпидемиологическое значение этих продуктов в передаче пищевых отравлений.	10	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10

	<p><b>№6</b> Санитарная оценка молока и молочных продуктов. Эпидемиологическое значение этих продуктов в передаче пищевых отравлений.</p> <p><b>№7</b> Санитарно-гигиенические требования к производству кондитерских изделий с кремом.</p>		
<p><b>Тема 1.8.</b> Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к транспортировке пищевых продуктов. Транспортные средства, предназначенные для этой цели. Правила мытья и способы дезинфекции транспорта.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к содержанию складских помещений, холодильного оборудования. Санитарные требования, предъявляемые к приемке и хранению пищевых продуктов.</p>	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
<p><b>Тема 1.9.</b> Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Практическое занятие:</b> <b>№8</b> Решение ситуационных задач по санитарным требованиям, предъявляемым к первичной обработке продуктов (мяса, рыбы, овощей).</p>	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
<p><b>Тема 1.10.</b> Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Практические занятия:</b> <b>№9</b> Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные.</p>	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
<p><b>Тема 1.11.</b> Гигиенические требования к организации питания различных групп населения</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Практические занятия:</b> <b>№10</b> Санитарно-гигиенические требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах. Составление суточного рациона дошкольника.</p>	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
<b>Тестирование</b>		2	
<b>Всего:</b>		82	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы ПОО.05 Личная гигиена на предприятиях общественного питания имеется учебный кабинет. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 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>