

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение Псковской области
«Локнянский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам .директора по
_____ Л.Е. Васильева
« _____ » _____ 2021г.

Рабочая программа дисциплины
УД 03.Личная гигиена кондитера и гигиена труда
По профессии 12901 «Кондитер»

Разработчик мастер
производственного обучения
Парфенова Т.А

П. Локня

2021г.

Общая характеристика

УД .03 « Личная гигиена кондитера и гигиена труда» предназначен для профессионального обучения лиц, ранее не имевших профессии рабочего, в том числе не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья , по профессии 12901 «Кондитер» .

Форма обучения: очная.

В процессе обучения предусмотрено использование электронного обучения и частичное использование дистанционных образовательных технологий в период освоения теоретического материала.

1. Планируемые результаты

Изучение дисциплины готовит слушателей к освоению компетенций:

К 1.1. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места

К 2.1. Владеть технологиями замеса теста, подготовки начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

К.2.2. Владеть технологиями изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить навыки:

-уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера

-проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить знания:

1.Санитарно-гигиенические требования.

2.Стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

3.Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

В результате освоения дисциплины слушатель должен освоить умения:

1.Готовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы кондитерского цеха к работе;

2.Применять и выполнять правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.

3.Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

1. Тематика и содержание дисциплины

№ урока	Тип урока	Тема урока и краткое содержание материала	Кол-во часов	Литература и мто
1	лекция	<p>Личная и производственная гигиена</p> <p>(санитарные требования к личной гигиене персонала, изучении инструкции по охране труда кондитера, медицинский контроль работников пищевой промышленности)</p>	2	<p>И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.63</p> <p>С.В Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-Москва издательский центр « Академия» 2014 –стр 104</p>
2	лекция	<p>Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов</p> <p>(ознакомление с основными требованиями к производственным помещениям)</p>	1	<p>С.В Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий)-Москва издательский центр « Академия» 2014 –стр 96</p>
	ПР	<p><u>Законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены</u></p> <p><u>(Изучение « Санитарных правил для предприятий общественного питания» Сан Пин 42-123-5774-91 ,</u></p>	1	<p><u>« Санитарных правил для предприятий общественного питания» Сан Пин 42-123-5774-91 ,</u></p> <p><u>инструкции по охране труда кондитера</u></p>

		<u>изучение типовой инструкции по охране труда кондитера)</u>		
	Ср	Проработка конспектов занятий. Работа в рабочей тетраде Т.А.Качурина « Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»2009 г. выполнить задания стр.59-60	1	
3	Лекция	<u>Дезинфекция, дезинсекция, дератизация Моющие и дезинфицирующие средства, Применение и хранение растворов.</u>	1	Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий М.: Издательский центр «Академия» 2014г стр.317-324
		<u>Приготовление моющих дезинфицирующих растворов, проведение санитарной обработки помещения</u>	1	
	Ср	Проработка конспектов занятий. Работа в рабочей тетраде Т.А.Качурина « Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»2009 г. выполнить задания стр.60-61	1	
4	Лекция	<u>Санитарные требования к оборудованию, инвентарю , посуде и таре.</u>	1	С.В Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-Москва издательский центр « Академия» 2014 –стр 99-101
	ПР	<u>Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря</u>	1	
	Ср	Проработка конспектов занятий. Работа в рабочей тетраде Т.А.Качурина « Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»2009 г. выполнить задания стр.62-65	2	

5	Лекция	<u>Санитарные требования к обработке сырья</u>	1	С.В Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-Москва издательский центр « Академия» 2014 –стр 101-104
	ПР	<u>Проведение санитарной обработки сырья (приготовление р-ов и проведение санитарной обработки яиц)</u>	1	Посуда, хлор, яйцо

2. Информационно-методическое обеспечение

1. Конспекты теоретических материалов
2. Методические рекомендации по выполнению практических заданий и самостоятельной работе
3. Литература по теме дисциплины

3. Литература

И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018

С.В Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-Москва издательский центр « Академия» 2014

Т.Б.Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий- Москва изд. Центр « Академия» 2014

Типовая инструкция по охране труда кондитера

**Рабочая тетрадь Т.А.Качурина Основы физиологии, питания , санитарии и гигиены-Москва
Издательский центр « Академия « 2009 г**

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575838

Владелец Артеменкова Галина Александровна

Действителен с 30.03.2022 по 30.03.2023