Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

(ГБПОУ РО ПУ № 5)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**учебной дисциплины**

**ОП.02 Производственная санитария и гигиена труда, адаптированная для лиц с ОВЗ.**

**13249 «Кухонный рабочий»**

г. Ростов-на-Дону

2019 г.

|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано**  Протокол заседания  методической комиссии  от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. № \_\_\_\_\_\_\_\_  Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждаю:  Зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.А. Антонова/  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Производственная санитария и гигиена труда» разработана на основе требований Профессионального стандарта Индустрии питания и Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптивных образовательных программ СПО утвержденных департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России № 06-830 вн от 20.04.2015 года.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

Разработчик: Федурова Г.К. - преподаватель высшей категории

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины** | стр.  4 |
| **2. Результаты освоения учебной дисциплины.** | 6 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание учебной дисциплины** | 7 |
| **4. условия реализации программы учебной дисциплины** | 10 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины** | 11 |
|  |  |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02. Производственная санитария и гигиена труда**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии СПО ***13249 Кухонный работник.***

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

* Важность соблюдения безопасности продукции производства на предприятии питания.
* Возможные типы опасностей производства (микробиологические, физические, химические, аллергические).
* Основные причины возникновения рисков в области безопасности продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные загрязнения, здоровье персонала, паразиты и прочее).
* Риски в области безопасности продукции производства, существующие на рабочих местах.
* Понятие о микробах и эпидемиологии в области питания.
* Краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях.
* Виды гельминтозов и их профилактику.
* Виды мух, паразитов и грызунов и меры предупреждения заражения ими.
* Пищевые отравления и их предупреждение.
* Личную гигиену работников и ее значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний.
* Необходимость соблюдения личной гигиены (чистая одежда, наличие головных уборов, тщательное мытье рук после туалета, до начала работы, после работы с сырыми продуктами и отходами).
* Правила мытья рук.
* Типы защитной одежды для разных видов работ (складирование, подготовка продуктов).
* Риски в области безопасности продукции, связанные с персоналом (инфекции, болезни, ношение аксессуаров и прочее).
* Правила обработки открытых ран (порезы, нагноения, ожоги).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

* Соблюдать требования санитарии и гигиены при хранении и обработке продуктов.
* Соблюдать личную гигиену.
* Выбирать правильные способы соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте.
* Выбирать спецодежду в соответствие с выполняемым заданием.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48 часов,** в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося ***32 часа;***

самостоятельной работы обучающегося ***16 часов.***

**2. Результатом освоения программы учебной дисциплины**

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по производственной санитарии и гигиены труда, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1. | Моет производственные помещения. |
| ПК 1.2. | Проводит дезинфекцию рабочих зон. |
| ПК 1.3. | Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте. |
| ПК 2.1. | Моет вручную и в посудомоечных машинах, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь. |
| ПК 2.2 | Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы. |
| ПК 2.3 | Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде. |
| ПК 3.1 | Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы. |
| ПК 3.2 | Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы. |
| ОК 1. | Рационально организовывать свою работу. |
| ОК 2. | Соблюдать личную гигиену. |
| ОК 3. | Взаимодействовать с другими работниками. |
| ОК 4. | Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности. |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | *48* |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *32* |
| в том числе: |  |
| Теоретические занятия | *20* |
| практические занятия | *12* |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | *16* |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | *1* |

**3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**«Производственная санитария и гигиена труда»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Уровень  освоения | Объём часов |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **Тема 1.1 Соблюдение безопасности продукции производства на предприятии питания.** | **Содержание учебного материала** |  | **8** |
| 1. Введение.  2. Важность соблюдения безопасности продукции производства на предприятии питания.  3. Микробиологический тип опасности на предприятии питания.  4. Физический тип опасности на предприятии питания.  5. Химический тип опасности на предприятии питания.  6. Аллергический тип опасности на предприятии питания.  7. Основные причины возникновения рисков в области безопасности продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные загрязнения, здоровье персонала, паразиты и прочее).  8. Риски в области безопасности продукции производства, существующие на рабочих местах. | 2 | 8 |
| **Тематика практических занятий** |  | **4** |
| **ПЗ №1.** Отработка умений по соблюдению требований санитарии при хранении продуктов. | 3 | 2 |
| **ПЗ №2.** Отработка умений по соблюдению требований санитарии при обработке продуктов | 2 |
| **Самостоятельная работа:** |  | **6** |
| **Сам.раб. № 1**. Составление реферата на тему: «Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания» | 3 | 2 |
| **Сам.раб. № 2**. Составление доклада на тему: «Влияние алкоголя и никотина на организм человека» | 2 |
| **Сам.раб. № 3**. Пользуясь учебными материалами составить конспект на тему: «Медицинское обследование» | 2 |
| **Тема 1.2 Основные понятия микробиологии и эпидемиологии** | **Содержание учебного материала** |  | **7** |
| 1. Понятие о микробах.  2. Понятие об эпидемиологии в области питания.  3. Краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях.  4. Гельминтозы и их профилактика.  5. Мухи, паразиты и грызуны и меры предупреждения заражения ими.  6. Пищевые отравления и их предупреждение.  7. Личная гигиена работников и ее значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний. | 2 | 7 |
| **Тематика практических занятий** |  | **4** |
| **П.З.№ 3**. Отработка соблюдения правил личной гигиены | 3 | 2 |
| **П.З.№ 4**. Выбор правильных способов соблюдения санитарии на рабочем месте. | 2 |
| **Самостоятельная работа:** |  | **4** |
| **Сам.раб. № 4.** Составление презентации на тему: «Вакцины и лечебные сыворотки» | 3 | 4 |
| **Тема 1.3 Личная гигиена.** | **Содержание учебного материала** |  | **4** |
| 1. Необходимость соблюдения личной гигиены. Правила мытья рук.  2. Типы защитной одежды для разных видов работ.  3. Типы защитной одежды при складировании.  4. Риски в области безопасности продукции, связанные с персоналом (инфекции, болезни, ношение аксессуаров и прочее) | 2 | 4 |
| **Тематика практических занятий** |  | **4** |
| **ПЗ № 5**. Выбор спецодежды при складировании. | 3 | 2 |
| **ПЗ № 6**. Оказание первой помощи при порезах и ожогах | 2 |
| **Самостоятельная работа:** |  | **6** |
| **Сам.раб. № 5**. Составление доклада на тему: «Значение соблюдения правил личной гигиены» | 3 | 2 |
| **Сам.раб. № 6**. Составление реферата на тему: «Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде» | 2 |
| **Сам.раб. № 7**. Составление таблицы на тему: «Проведение проверок по дезинфекции» | 2 |
|  | Дифференцированный зачет | 2 | 1 |
|  | Всего |  | 48 |

# **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**4.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Техническое оснащение организации общественного питания и товароведения».

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся;

- Рабочее место преподавателя;

- Комплект плакатов по производственной санитарии и гигиене.

Технические средства обучения:

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением

- Видеопроектор

**4.2.Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

**Дополнительные источники:**

1. Гуминский А.А., Леонтьева Н.Н., Маринова К.В. Руководство к лабораторным занятиям по общей и возрастной физиологии: Учеб. пособие для студентов биол. спец. пед. ин-тов. - М.: Просвещение, 2013. - 239 с.

2. Л.В.Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. 2012.

3. Хрипкова А.Г., Антропова М.В., Фарбер Д.А. Возрастная физиология и школьная гигиена: Пособие для студентов пед. ин-тов. - М.: Просвещение, 2014 - 319 с.

4. Великанова Л.К., Гуминский А.А., Загорская Н.В. и др. Практические занятия по возрастной физиологии и школьной гигиене. Учебное пособие. - М., 2014. - 132 с.

5. Сапин М.Р., Брыксина З.Г. Анатомия и физиология детей и подростков: Учеб. Пособие для вузов. М.: Академия, 2000. - 453 с.

# **5. Контроль и оценка результатов Освоения**

# **учебной дисциплины**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольной работы, а также выполнения обучающимися индивидуальных, самостоятельных заданий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел (тема) учебной дисциплины** | **Результаты**  (освоенные умения, усвоенные знания) | **Формируемые ОК, ПК** | **Формы и методы контроля** |
| **Тема 1.1 Соблюдение безопасности продукции производства на предприятии питания.** | * **знать**: важность соблюдения безопасности продукции производства на предприятии питания. * Возможные типы опасностей на производстве (микробиологические, физические, химические, аллергические). * Основные причины возникновения рисков в области безопасности продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные загрязнения, здоровье персонала, паразиты и прочее).   **Уметь:**   * Соблюдать требования санитарии и гигиены при хранении и обработке продуктов. | ОК 1,  ОК 2.  ПК 1.1-1.2  ПК 2.3  ПК 3.1 | *Тестирование*  *Практические занятия.* |
| **Тема 1.2 Основные понятия микробиологии и эпидемиологии.** | * **Знать:** Понятие о микробах и эпидемиологии в области питания. * Краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях. * Виды гельминтозов и их профилактику. * Виды мух, паразитов и грызунов и меры предупреждения заражения ими. * Пищевые отравления и их предупреждение. * Личную гигиену работников и ее значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний.   **Уметь:**   * Выбирать правильные способы соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте. | ОК 1,  ОК 2.  ПК 2.3  ПК 3.1-3.2 | *Устный опрос.*  *Тестирование*  *Практические занятия.* |
| **Тема 1.3 Личная гигиена.** | **Знать**:   * Важность соблюдения личной гигиены (чистая одежда, наличие головных уборов, тщательное мытье рук после туалета, до начало работы, после работы с сырыми продуктами и отходами, перед приготовлением и подачей готовой к употреблению продукции и т.д.). * Правила мытья рук. * Типы защитной одежды для разных видов работ. * Риски в области безопасности продукции, связанные с персоналом (инфекции, болезни, ношение аксессуаров и прочее). * Правила обработки открытых ран (порезы, нагноения, ожоги).   **Уметь:**   * Выбирать спецодежду в соответствие с выполняемым заданием. | ОК 1,  ОК 2  ПК 2.3  ПК 3.1-3.2 | *Устный опрос.*  *Тестирование*  *Практические занятия.*  *Фронтальный опрос.* |
| **Дифференцированный зачет** | | | *Тестирование* |