**Приложение 9**

к программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида) по профессиям:

* **13249 Кухонный рабочий;**
* **12882 Комплектовщик товаров;**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Производственная санитария и гигиена труда**

2022

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчик:**

1. Алтыева Г.Ш., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников

технологического отделения

Протокол № 2 от «22» сентября 2022г.

Председатель цикловой комиссии: Е.М. Чубукова

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 2. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 3. условия реализации учебной дисциплины |  |
| 4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины |  |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования) по профессиям: **13249 Кухонный рабочий; 12882 Комплектовщик товаров;**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки.

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

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

* соблюдать требования санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места; \*
* соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

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

* нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации предприятий питания и торговли;
* требования санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места. \*

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **51** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34** часа;

самостоятельной работы обучающегося **17** часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **51** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **34** |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | 18 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **17** |
| в том числе:* Систематическая проработка конспектов занятий и учебной литературы.
* Составление словаря по понятиям дисциплины
* Составление таблиц для систематизации учебного материала.
* Составление классификации.
* Подготовка докладов, презентаций.
* Наблюдение за соблюдением правил санитарии и гигиены на предприятиях питания и торговли.
 |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Производственная санитария и гигиена труда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Основы гигиены и санитарии в общественном питании и в торговле** |  |  |
| **Тема 1.1.**Санитарно-эпидемиологическая деятельность | Содержание учебного материала | **4** |
| 1. Понятие о гигиене и санитарии. Гигиена питания.
2. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи.
3. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации работы ПОП и предприятий торговли.
 | 4 | 222 |
|  | **Практические занятия**Работа с нормативными документами | 2 |  |
| **Тема 1.2.**Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими | Содержание учебного материала | **6** |  |
| 1. Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете.
2. Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы.
3. Пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики.
4. Пищевые отравления: интоксикации (токсикозы) и токсикоинфекции. Характеристика возбудителей, причины возникновения, меры предупреждения.
5. Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений.
6. Гельминтозы (глистные инвазии). Причины возникновения и меры профилактики.
 | 2 | 222222 |
|  | Патогенные микроорганизмы и заболевания, вызванные ими. | 4 |  |
| **Тема 1.3.**Гигиена предприятий общественного питания и торговли | Содержание учебного материала | **10** |  |
| 1. Санитарные требования к предприятиям общественного питания и торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила СП).
2. Санитарные требования к территории.
3. Санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения.
4. Санитарные требования к водоснабжению и канализации.
5. Санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению.
6. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки.
7. Санитарный режим на ПОП и продовольственной торговли.
 | 4 | 2222222 |
| **Практические занятия** Обследование ПОП и торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований. | 6 |  |
| **Тема 1.4.**Гигиена пищевых продуктов | Содержание учебного материала | **10** |
| 1. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.1. Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов.
2. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Признаки недоброкачественности пищевых продуктов и меры ее предупреждения.
 | 4 | 222 |
| **Практические занятия**Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов | 6 |  |
| **Тема 1.5.**Личная гигиена работников торговли и предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | **2** |  |
| 1. Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний.
2. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии.
3. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников ПОП и предприятий торговли. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли и ПОП. Санитарная одежда и правила пользования ею.
 | 2 | 222 |
| **Самостоятельная работа** 1. Систематическая проработка конспектов зандисциплины.
2. Составление таблиц для систематизации учебного материала:

- Органы контроля и надзора за санитарным состоянием предприятий.- Микроорганизмы.- пищевые отравления.1. Составление классификации:

- Микроорганизмы.- Инфекционные заболевания.1. Подготовка сообщений, докладов, презентаций:

- Влияние внешней среды на микроорганизмы.- Гельминтозы.- Личная гигиена работников торговли.- Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами. - Заболевания, возникающие при употреблении недоброкачественных продуктов.- Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил.1. Наблюдение за соблюдением правил санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания и торговли
 | 17 |  |
| **Обязательная учебная нагрузка****Самостоятельная учебная нагрузка****Максимальная учебная нагрузка** | **34****17****51** |  |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитария и гигиена».

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

Посадочные места по количеству обучающихся.

Рабочее место преподавателя.

1. Компьютерный стол.

2. Шкафы книжные.

3. Доска.

4. Стенды.

5. Плакаты.

6.Аудиовизуальные компьютерные мультимедийные презентации.

7. Нормативно-техническая документация (ГОСТы, СанПИН 2.4.7./1.1.1286-03, Правила торговли, Закон «О защите прав потребителей»).

**Технические средства обучения**:

1. Автоматизированное рабочее место преподавателя.

2. Интерактивная доска.

3. Проектор.

4. Принтер.

5. Сканер.

**Залы:**

1. Библиотека.

2. Читальный зал с выходом в Интернет.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены : Учеб. пособ. / С. С. Горохова, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия» 2018. - 64 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для НПО /З. П. Матюхина. - 4-е изд., стер - М.: ИЦ «Академия», 2019. – 256 с.
3. Пособие по пищевой безопасности в общественном питании. М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2021.—79 с.

**Дополнительные источники:**

1. Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в торговле.—Ростов н/д; Феникс, 2000. – 320
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для СПО /А. Н. Мартинчик. - 1-е изд. - М.: ИЦ «Академия» 2010. -256 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Электронный журнал Гигиена и санитария <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>
2. Электронные учебники <http://www.ozon.ru/context/detail/id/120773/>
3. Санитария и гигиена, электронный учебник <http://www.academia-moscow.ru/>
4. [Энциклопедия здоровья](http://www.megabook.ru/DLRubricator.asp?RNode=4) <http://www.megabook.ru/Rubricator.asp?RNode=3374>

# **4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел (тема) учебной дисциплины** | **Результаты**(освоенные умения, усвоенные знания) | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля** |
|  | Умения:  |  |  |
| **Тема 1.3.**Гигиена предприятий общественного питания и торговли**Тема 1.4.**Гигиена пищевых продуктов | соблюдать санитарные правила для организаций торговли; | Соблюдают санитарные требования к организациям продовольственной торговли.Соблюдают санитарные требования к территории. Соблюдают санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Соблюдают санитарные требования к водоснабжению и канализации.Соблюдают санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению.Соблюдают санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Знают режим мытья и обработки.Соблюдают санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли.Соблюдают санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.Соблюдают санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов. Соблюдают санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Знают признаки недоброкачественности пищевых продуктов и меры ее предупреждения. | Текущий контроль:практическая работа; устный опрос; интерпретация результатов наблюдения за деятельностью учащихся обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| **Тема 1.1.**Санитарно-эпидемиологическая деятельность.**Тема 1.2.**Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими.**Тема 1.3.**Гигиена предприятий общественного питания и торговли.**Тема 1.4.**Гигиена пищевых продуктов**Тема 1.5.**Личная гигиена работников ПОП и предприятий торговли. | соблюдать санитарно-эпидемиологические требования. | Знают органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Знают виды надзора, его цели и задачи.Знают нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.Знают особенности патогенных микроорганизмов. Знают пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы.Знают пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики.Знают пищевые отравления: интоксикации (токсикозы) и токсикоинфекции. Знают причины возникновения, меры предупреждения.Знают немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Знают меры профилактики немикробных пищевых отравлений.Соблюдают санитарные требования к организациям продовольственной торговли.Соблюдают санитарные требования к территории. Соблюдают санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Соблюдают санитарные требования к водоснабжению и канализации.Соблюдают санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению.Соблюдают санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Знают режим мытья и обработки.Соблюдают санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли.Соблюдают санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.Соблюдают санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов. Соблюдают санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Знают признаки недоброкачественности пищевых продуктов и меры ее предупреждения.знают значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний. Соблюдают санитарно-противоэпидемиологический режим на предприятии.Знают заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли.Знают санитарную одежду и правила пользования ею.  | Текущий контроль:практическая работа; устный опрос;интерпретация результатов наблюдения за деятельностью учащихся обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
|  | Знания:  |  |  |
| **Тема 1.1.**Санитарно-эпидемиологическая деятельность.**Тема 1.2.**Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими.**Тема 1.3.**Гигиена предприятий общественного питания и предприятий торговли.**Тема 1.4.**Гигиена пищевых продуктов**Тема 1.5.**Личная гигиена работников ПОП и предприятий торговли. | **знать** нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; | Знают органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Знают виды надзора, его цели и задачи.Знают нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.Знают особенности патогенных микроорганизмов. Знают пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы.Знают пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики.Знают пищевые отравления: интоксикации (токсикозы) и токсикоинфекции. Знают причины возникновения, меры предупреждения.Знают немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Знают меры профилактики немикробных пищевых отравлений.Соблюдают санитарные требования к организациям продовольственной торговли.Соблюдают санитарные требования к территории. Соблюдают санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Соблюдают санитарные требования к водоснабжению и канализации.Соблюдают санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению.Соблюдают санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Знают режим мытья и обработки.Соблюдают санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли.Соблюдают санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.Соблюдают санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов. Соблюдают санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Знают признаки недоброкачественности пищевых продуктов и меры ее предупреждения.Знают значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний. Соблюдают санитарно-противоэпидемиологический режим на предприятии.Знают заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли.Знают санитарную одежду и правила пользования ею. | Текущий контроль:практическая работа;устный опрос;тестирование. |
| **Тема 1.5.**Личная гигиена работников торговли и предприятий общественного питания | **знать** требования к личной гигиене персонала. | Знают значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний. Соблюдают санитарно-противоэпидемиологический режим на предприятии.Знают заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли.Знают санитарную одежду и правила пользования ею. | Текущий контроль:практическая работа; устный опрос;тестирование. |