**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 | 2  2  2 |
|  | **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 | 2  2  2  2  2  2 |
|  | 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 | 2  2  2  2  2  2  2 |
| **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 | 2  2  2 |
| **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 | 2  2  2 |
| **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. |