

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области  
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании  
методического совета техникума  
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю \_\_\_\_\_ Т.И. Кургузкина  
Директор ГАПОУ СО «АМТ»  
« 27 » августа 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АОП.02. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ТРУДА**

адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья

**13249 КУХОННЫЙ РАБОТНИК**

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины общепрофессионального цикла **АОП.02 Производственная санитария и гигиена труда** разработана на основе:

– Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Кухонный работник» (утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ и Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптивных образовательных программ СПО утвержденных департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России № 06-830вн от 20.04.2015 года

*а также* в соответствии с учебной нагрузкой модульного учебного плана образовательной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 Кухонный работник государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум».

*Организация-разработчик:* государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум» г. Алапаевск

*Разработчик:*

Разумеева Ирина Александровна, ВКК

*Консультант:*

Попова Елена Викторовна, зам.директора по учебно-производственной работе.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы адаптационной учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание адаптационной учебной дисциплины .....	5
3. Условия реализации рабочей программы адаптационной учебной дисциплины .....	8
4. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы адаптационной учебной дисциплины .....	9

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 Производственная санитария и гигиена труда

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптированной учебной дисциплины **ОП.02 Производственная санитария и гигиена труда** является частью образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья **13249 Кухонный работник** на основе требований Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Кухонный работник».

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки:** общепрофессиональный цикл.

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

***В результате освоения 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 соответствии с выполняемым заданием.

***В результате освоения 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).

### 1.4. Результаты освоения АУД:

Результатом освоения программы профессиональной дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями по организации рабочего места кухонного работника, в том числе по общим (ОК) и профессиональным (ПК) компетенциям:

- ОК 1. Рационально организует свою работу.
- ОК 2. Соблюдает личную гигиену.
- ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством.
- ОК 4. Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.
- ПК 1.1. Мыет производственные помещения.
- ПК 1.2. Проводит дезинфекцию рабочих зон.
- ПК 1.3. Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте.
- ПК 2.1. Мыет 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. Мыет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.
- ПК 3.2. Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы.

### 1.5. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	9
Итоговая аттестация в форме <b>дифференцированного зачета</b> ( <i>из объема часов, отведенного на изучение предмета</i> ).	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b> работа над материалом учебника, конспектом лекции, выполнение индивидуальных заданий, подготовка сообщений, ответы на вопросы	<b>18</b>

2.2. Учебно-тематический план и содержание адаптированной учебной дисциплины ОП.02 Производственная санитария и гигиена труда

Наименование раздела, темы	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Тема 1. Соблюдение безопасности продукции производства на предприятии питания.	<b>Содержание учебного материала</b>		9	2
	1	Введение.		
	2	Принципы и методы эффективного общения		
	3	Важность соблюдения безопасности продукции производства на предприятии питания.		
	4	Микробиологический тип опасности на предприятии питания.		
	5	Физический тип опасности на предприятии питания.		
	6	Химический тип опасности на предприятии питания.		
	7	Аллергический тип опасности на предприятии питания.		
	8	Основные причины возникновения рисков в области безопасности продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные загрязнения, здоровье персонала, паразиты и прочее).		
	9	Риски в области безопасности продукции производства, существующие на рабочих местах.		
	<b>Практические занятия</b>		2	2
	10	Соблюдение требований санитарии и гигиены при хранении продуктов.		
	11	Соблюдение требований санитарии и гигиены при обработке продуктов.		
<b>Содержание учебного материала</b>		1	2	
12	<b>Контрольная работа №1</b> по теме: Соблюдение безопасности продукции производства на предприятии питания			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		7		
1. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.				
2. Способы мытья и содержания посуды.				
3. Факторы, влияющие на производительность труда.				
4. Факторы, повышающие работоспособность.				
5. Влияние алкоголя и никотина на организм человека.				
6. Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов.				
7. Медицинское обследование.				
Тема 2. Основные понятия микробиологии и эпидемиологии.	<b>Содержание учебного материала</b>		7	2
	13	Понятие о микробах.		
	14	Понятие о эпидемиологии в области питания.		
	15	Краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях.		
	16	Гельминтозы и их профилактика		
	17	Мухи, паразиты и грызуны и меры предупреждения заражения ими.		
	18	Пищевые отравления и их предупреждение		
	19	Личная гигиена работников и ее значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний.		
	<b>Практические занятия</b>			
	20-21	Соблюдение личной гигиены.		
	22-23	Выбор правильных способов соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		4	
	1. Вакцины и лечебные сыворотки. 2. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекции. Меры предупреждения пищевых инфекций			

	3. Острые кишечные инфекции		
	4. Характеристика глистных заболеваний		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	24 <b>Контрольная работа № 2.</b> по теме: Основные понятия микробиологии и эпидемиологии.	1	2
<b>Тема 3. Личная гигиена.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	25 Необходимость соблюдения личной гигиены (чистая одежда, наличие головных уборов, тщательное мытье рук после туалета, до начала работы, после работы с сырыми продуктами и отходами).	6	2
	26 Правила мытья рук		
	27 Типы защитной одежды для разных видов работ		
	28 Типы защитной одежды при складировании		
	29 Риски в области безопасности продукции, связанные с персоналом (инфекции, болезни, ношение аксессуаров и прочее).		
	30 Правила обработки открытых ран (порезы, нагноения, ожоги).		
	<b>Практические занятия</b>		
	31 Выбор спецодежды при складировании	3	2
	32 Оказание первой помощи при порезах		
	33 Оказание первой помощи при нагноении и ожогах		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	35 <b>Контрольная работа № 3</b> по теме: Личная гигиена.	1	2
	<b>Самостоятельная работа:</b>		
1. Значение соблюдения правил личной гигиены.	7		
2. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела.			
3. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде.			
4. Санитарный режим поведения.			
5. Дезинфекция			
<b>Итоговое занятие</b>	36 <b>Дифференцированный зачет</b>	1	
		Итого: максимально обязательных часов	<b>54</b> <b>36</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 Производственная санитария и гигиена труда**

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

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

Оборудование учебного кабинета:

- 1.Посадочные места по количеству обучающихся;
- 2.Рабочее место преподавателя;
- 3.Комплект плакатов по производственной санитарии и гигиене.

Технические средства обучения:

- 1.Компьютер с лицензионным программным обеспечением
- 2.Видеопроектор

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

1. Матюхина З.П «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М.: Просвещение, 2018 - 213 с.
2. 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.
3. Мармузова Л.ВО сновы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. 2019. М.: Просвещение, 2017 - 319 с.
4. Хрипкова А.Г., Антропова М.В., Фарбер Д.А. Возрастная физиология и школьная гигиена: Пособие для студентов пед. ин-тов. - М.: Просвещение, 2019 - 319 с.
5. Великанова Л.К., Гуминский А.А., Загорская Н.В. и др. Практические занятия по возрастной физиологии и школьной гигиене. Учебное пособие. - М., 2017. - 132 с.
6. Сапин М.Р., Брыксина З.Г. Анатомия и физиология детей и подростков: Учеб. Пособие для вузов. М.: Академия, 2019. - 253 с.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. Производственная санитария и гигиена труда

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 обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые единицы	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Тема 1.1 Соблюдение безопасности продукции производства на предприятии питания.	<b>знать:</b> 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). <b>уметь:</b> 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 Контрольная работа по разделу. Практические работы.
Тема 1.2 Основные понятия микробиологии и эпидемиологии.	<b>знать:</b> 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. <b>уметь:</b> 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. Контрольная работа по разделу. Практические работы.
Дифференцированный зачет			тестирование