

	Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения»
	Реализация основных профессиональных образовательных программ



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АОП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ТРУДА
программа профессионального обучения
(программа профессиональной подготовки)
13249 КУХОННЫЙ РАБОТНИК**

Форма обучения: очная

Уровень подготовки: базовый

СОГЛАСОВАНО

(должность)

(наименование организации)

_____ / _____

«__» _____ 20__ г.

М.П.

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК

социально-экономического профиля

Протокол № 15

от 28 августа 2020г.

Екатеринбург

2020

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины
обще профессионального 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 от 22 декабря 2014 г. N 1138н) 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 автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения».

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения», 620010, г. Екатеринбург, ул. Дагестанская, 36

Разработчик:

Коваль Светлана Валерьевна, преподаватель 1КК

Консультант: Катанэ Наталья Викторовна, зам.директора
по учебно-производственной работе.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АОП.02 Производственная санитария и гигиена труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптированной учебной дисциплины **АОП.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 соответствие 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 организовывает 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 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 кухонную посуду и
- ПК 2.2 производственный инвентарь.
- ПК 2.3 чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и
- ПК 3.1 производственный инвентарь.
- ПК 3.2 Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.
- Моет вручную в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.
- Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы.

1.5. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **68**

часов, в том числе: - обязательной аудиторной

учебной нагрузки обучающегося **46** часов;

- самостоятельной работы обучающегося **22** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
практические занятия	<i>14</i>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета <i>(из объема часов, отведенного на изучение предмета).</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего) работа над материалом учебника, конспектом лекции, выполнение индивидуальных заданий, подготовка сообщений, ответы на вопросы	22

2.2. Учебно-тематический план и содержание адаптированной учебной дисциплины АОП.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.	Содержание учебного материала			2
	1	Введение.	1	
	2	Принципы и методы эффективного общения	1	
	3	Важность соблюдения безопасности продукции производства на предприятии питания.	1	
	4	Микробиологический тип опасности на предприятии питания.	1	
	5	Физический и химический тип опасности на предприятии питания.	1	
	6	Аллергический тип опасности на предприятии питания.	1	
	7	Основные причины возникновения рисков в области безопасности продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные загрязнения, здоровье персонала, паразиты и прочее).	1	
	8	Риски в области безопасности продукции производства, существующие на рабочих местах.	1	2
	Практические занятия			
	9	Практическое занятие №1. Соблюдение требований санитарии и гигиены при хранении продуктов.	1	
	10	Практическое занятие №1. Соблюдение требований санитарии и гигиены при хранении продуктов.	1	
	11	Практическое занятие №2. Соблюдение требований санитарии и гигиены при обработке продуктов.	1	
	12	Практическое занятие №2. Соблюдение требований санитарии и гигиены при обработке продуктов.	1	2
	Содержание учебного материала			
	13	Контрольная работа №1 по теме: Соблюдение безопасности продукции производства на предприятии питания	1	
	14	Контрольная работа №1 по теме: Соблюдение безопасности продукции производства на предприятии питания	1	
	Самостоятельная работа			

Тема 2. Основные понятия микробиологии и эпидемиологии.	Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.		1	
	Способы мытья и содержания посуды.		1	
	Факторы, влияющие на производительность труда.		1	
	Факторы, повышающие работоспособность.		1	
	Влияние алкоголя и никотина на организм человека.		1	
	Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов.		1	
	Медицинское обследование.		1	
	Содержание учебного материала			2
	15	Понятие о микробах.	1	
	16	Понятие о микробах.	1	
	17	Понятие о эпидемиологии в области питания.	1	
	18	Понятие о эпидемиологии в области питания.	1	
	19	Краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях.	1	
	20	Гельминтозы и их профилактика	1	
	21	Муши, паразиты и грызуны и меры предупреждения заражения ими.	1	
	22	Пищевые отравления и их предупреждение	1	
	23	Пищевые отравления и их предупреждение	1	
	24	Личная гигиена работников и ее значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний.	1	
	Практические занятия			3
	25	Практическое занятие №3. Соблюдение личной гигиены.	1	
	26	Практическое занятие №3. Соблюдение личной гигиены.	1	
	27	Практическое занятие №4. Выбор правильных способов соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте.	1	
	28	Практическое занятие №4. Выбор правильных способов соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте.	1	
	Самостоятельная работа			

	Вакцины и лечебные сыворотки.		1	
	Вакцины и лечебные сыворотки.		1	
	Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекции. Меры предупреждения пищевых инфекций		1	
	Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекции. Меры предупреждения пищевых инфекций		1	
	Острые кишечные инфекции		1	
	Острые кишечные инфекции		1	
	Характеристика глистных заболеваний		1	
	Характеристика глистных заболеваний		1	
	Содержание учебного материала			
	29	Контрольная работа № 2. по теме: Основные понятия микробиологии и эпидемиологии.	1	
Тема 3. Личная гигиена.	Содержание учебного материала			2
	30	Необходимость соблюдения личной гигиены (чистая одежда, наличие головных уборов, тщательное мытье рук после туалета, до начала работы, после работы с сырыми продуктами и отходами).	1	
	31	Необходимость соблюдения личной гигиены (чистая одежда, наличие головных уборов, тщательное мытье рук после туалета, до начала работы, после работы с сырыми продуктами и отходами).	1	
	32	Правила мытья рук	1	
	33	Типы защитной одежды для разных видов работ	1	
	34	Типы защитной одежды для разных видов работ	1	
	35	Типы защитной одежды при складировании	1	
	36	Типы защитной одежды при складировании	1	
	37	Риски в области безопасности продукции, связанные с персоналом (инфекции, болезни, ношение аксессуаров и прочее).	1	
	38	Правила обработки открытых ран (порезы, нагноения, ожоги).	1	
	Практические занятия			2
	39	Практическая работа №5. Выбор спецодежды при складировании	1	

	40	Практическая работа №5. Выбор спецодежды при складировании	1	
	41	Практическая работа №6. Оказание первой помощи при порезах	1	
	42	Практическая работа №6. Оказание первой помощи при порезах	1	
	43	Практическая работа №7. Оказание первой помощи при нагноении и ожогах	1	
	44	Практическая работа №7. Оказание первой помощи при нагноении и ожогах	1	
	Самостоятельная работа			
		Значение соблюдения правил личной гигиены.	1	
		Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела.	1	
		Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде.	1	
		Санитарный режим поведения.	1	
		Санитарный режим поведения.	1	
		Дезинфекция	1	
		Дезинфекция	1	
Итоговое занятие	45	Дифференцированный зачет	1	
	46	Дифференцированный зачет	1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.
2. Л.В.Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. 2018.
3. 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.
4. Великанова Л.К., Гуминский А.А., Загорская Н.В. и др. Практические занятия по возрастной физиологии и школьной гигиене. Учебное пособие. - М., 2019. - 132 с.

3.3. Кадровое обеспечение учебного процесса

Преподаватель имеет профессиональное образование, соответствующее профилю, первую квалификационную категорию. Прошел курсы повышения квалификации по образовательным программам подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Педагог ознакомлен с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывает их при организации образовательного процесса.

3.4. Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с умственной отсталости

Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно-образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью): болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость: быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) рекомендуются следующие виды труда:

- по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированной (с определённым распорядком работы);
- по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;
- по сфере производства - преимущественно на предприятиях общественного питания.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ 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 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.	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 Контрольная работа по разделу. Практические работы.

Тема 1.2 Основные понятия микробиологии и эпидемиологии.	<p>знать: понятие о микробах и эпидемиологии в области питания. краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях.</p> <p>виды гельминтозов и их профилактику. виды мух, паразитов и грызунов и меры предупреждения заражения ими.</p> <p>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.</p>	ОК 1, ОК 2. ПК 2.3 ПК 3.1-3.2	Устный опрос. Тестирование. Контрольная работа по разделу. Практические работы.
Дифференцированный зачет			Тестирование