Департамент образования и науки Кемеровской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ АСПК
_____ Д.Ф.Ахмерова
«31» 08 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины УД.17 Гигиена человека
код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер
курс(ы) 4 № групп(ы) 38

Анжеро-Судженск 2018

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНА
на заседании МК общеобразовательных дисциплин
Протокол № 10
от «28» 08 2018 г.
Председатель МК
Бур Ю.И. Бурлаченко
Подпись Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по УР
Михеев Н.В.Михеева
«31» 08 2018 г.

Разработчик (и): Пастушенко О.Г, преподаватель

Рецензент (ы): Чистякова Л.И.., старший технолог МБУ КДП.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УД.17 Гигиена человека

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа УД.17 Гигиена человека является частью ППКРС. Программа разработана с учетом требований ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения материала с целью реализации образовательной программы среднего общего образования на базе основного общего образования по ППКРС.

Рабочая программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

УД.17 Гигиена человека изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, входит в дополнительные учебные дисциплины, предлагаемые профессиональной образовательной организацией.

1.3. Цель и задачи освоения дисциплины:

Содержание программы УД.17 Гигиена человека направлено на достижение **цели:** изучение основ гигиены, гигиенических принципов организации здорового образа жизни, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровьесбережение.

Содержание программы направлено на решение следующих **задач:**

- изучение взаимодействия организма человека с окружающей средой и влияние на него различных природных и социальных факторов;
- научное обоснование и разработка гигиенических норм, правил и мероприятий, направленных на профилактику заболеваний, укрепление здоровья, продление долголетия.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося 38 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов;
- консультации 2 часа.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание УД.17 Гигиена человека направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС СОО, а также общих компетенций ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Результаты освоения УД.17 Гигиена человека в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГОС СПО**
личностные:	
-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания;	ОК1
-сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	ОК1, ОК2, ОК3
-навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми с образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	ОК4
-готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ОК4, ОК9, ОК10
метапредметные:	
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	ОК1, ОК2, ОК3
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	ОК4

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9
готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	ОК9, ОК10
умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	ОК9
предметные:	
овладение систематическими знаниями в области гигиенических норм, правил и мероприятий, направленных на профилактику заболеваний, укрепление здоровья, продление долголетия.	ОК7
развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: - использовать современные методы дезинфекции технологического оборудования	ОК1, ОК2, ОК3

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практическое обучение	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над индивидуальным проектом	-
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2. Тематический план и содержание УД.17 Гигиена человека

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Тема 1.1. Основы гигиены питания.	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7
	Содержание и задачи гигиены питания. Гигиенические основы питания. Влияние окружающей среды на соблюдение гигиенических требований в питании человека. Роль гигиены питания в условиях соблюдения гигиенических нормативов на предприятиях общественного питания.		
Тема 1.2.Основы рационального питания.	**Содержание учебного материала**	*2*	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7
	Физиологические нормы питания Режим питания. Эколого-гигиеническая безопасность продуктов питания		
Тема 1.3. Личная гигиена	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7
	Гигиенический уход за кожным покровом и полостью рта. Физическая культура. Оздоровительный эффект физических упражнений. Закаливание. Физиологическая сущность закаливания.		
Тема 1.4. Здоровый образ жизни. .	**Содержание учебного материала**	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7
	Факторы, влияющие на здоровье человека: образ жизни, окружающая среда, генетический фактор, медицинское обслуживание. Образ жизни и его влияние на здоровье человека. Основные составляющие здорового образа жизни: режим труда и отдыха, правильное питание, физическая активность, психологический комфорт, отсутствие вредных привычек, личная гигиена, экологическая грамотность		
Тема 1.5. Личная гигиена и гигиена труда	**Содержание учебного материала**	6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9
	Личная гигиена и санитарная культура на предприятиях отрасли.		

работников пищевой промышленности и общественного питания.	Гигиеническое значение регулярного ухода за кожей, полостью, рта, руками. Характеристика санитарной одежды, правила ее ношения и хранения. Периодичность медицинских обследований. Виды заболеваний (бактерионосительство) препятствующие допуску к работе на предприятиях отрасли. Профилактические прививки работникам пищеблоков. Санитарная грамотность работников. Личная санитарная книжка работника. Обучение санитарно-техническому минимуму. Гигиенические основы труда на предприятии общественного питания. Труд и его влияние на здоровье. Понятие о профессиональных вредностях. Профилактика травматизма на предприятиях общественного питания. Санитарные мероприятия по предупреждению микротравм, гнойничковых и прочих заболевания в горячих, заготовочных и других цехах. Цели и задачи санитарно-пищевого надзора. Виды надзора (предупредительный и текущий), санитарный контроль пищевых объектов (экспертиза продуктов, бактериологический контроль режима производства и др.). Документы, регламентирующие санитарную доброкачественность пищевых продуктов .		
Тема 1.6 Санитарный режим на предприятиях отрасли.	**Содержание учебного материала**	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9
	Способы и средства уборки производственных, торговых и бытовых помещений. Периодичность уборки, маркировка уборочного инвентаря, а также санитарные требования, предъявляемые к мытью и хранению уборочного инвентаря. Санитарные требования, предъявляемые к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования, инвентаря. Гигиеническая оценка моющих средств. Цель, методы и средства дезинфекции. Характеристика физических и химических методов уничтожения микрофлоры. Характеристика хлорсодержащих препаратов, способы приготовления, сроки и условия хранения. Порядок проведения дезинфекции помещений, посуды, инвентаря и оборудования. Лабораторный контроль за эффективностью обработки оборудования и посуды. Профилактические мероприятия в борьбе с мухами, тараканами и др. Эпидемиологическое значение грызунов, а также методы их истребления (механические, химические и биологические). Профилактическое значение содержания в чистоте помещений и территории предприятия. Оценка новых		

	дератизационных средств		
Тема 1.7. Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика	**Содержание учебного материала** Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерностях их распространения. Условия возникновения, распространения и профилактика инфекционных заболеваний. Эпидемиологическая роль продуктов питания в передаче кишечных инфекций и пищевых отравлений. Эпидемиологическая характеристика кишечных инфекций: брюшной тиф, дизентерию, холеру, паратиф. Источники инфекции, пути передачи инфекции. Профилактика возникновения заболеваний, роль личной гигиены и санитарного режима на предприятии. Классификация пищевых отравлений. Меры по предупреждению отравлений пищевыми продуктами, обработанными ядохимикатами. Глистные заболевания (геогельминтозы и биогельментозы) и их профилактика. Биологическая особенность развития гельминтов.	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
Тема 1.8. Санитарногигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение.	**Содержание учебного материала** Санитарная охрана продуктов питания. Методы санитарногигиенической оценки пищевых продуктов (органолептический, химический, бактериологический и биологический). Гигиена мяса и мясных продуктов. Эпидемиологическое значение этих продуктов в передаче пищевых отравлений, глистных инвазий, зоонозов. Проведение профилактических мероприятий, предотвращающих заболевания людей. Способы правильного хранения мясных продуктов. Санитарная оценка яиц и яичных продуктов. Эпидемиологическое значение рыбы и рыбных продуктов в передаче пищевых отравлений, глистных инвазий. Санитарные требования, предъявляемые к свежей, соленой, мороженой и копченой рыбе. Условия хранения рыбной продукции. Заболевания человека, вызванные употреблением рыбы, зараженной гельминтами. Гигиеническая характеристика молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая опасность молока и молочных продуктов, загрязненных микробами. Бактериологические показатели качества молока и молочных продуктов, а также санитарные требования, предъявляемые к ним. Гигиеническая оценка овощей, фруктов, и ягод. Санитарная оценка консервов и пресервов. Гигиеническая оценка зерновых продуктов.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10

Тема 1.9. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	Санитарные требования, предъявляемые к транспортировке пищевых продуктов. Транспортные средства, предназначенные для этой цели. Правила мытья и способы дезинфекции транспорта. Санитарные требования, предъявляемые к содержанию складских помещений, холодильного оборудования. Санитарные требования, предъявляемые к приемке и хранению пищевых продуктов.		
Тема 1.10. Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	Физиологическое и санитарногигиеническое значение кулинарной обработки пищи. Санитарные требования, предъявляемые к первичной обработке продуктов (мяса, рыбы, овощей). Правила размораживания замороженных изделий из мяса, рыбы. Эпидемиологическая опасность нарушения правил первичной обработки мяса, рыбы, овощей. Санитарные требования, предъявляемые к тепловой обработке пищевых продуктов.		
Тема 1.11. Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	Требования к качеству и условиям реализации готовой продукции. Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случая); перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные. Производственный контроль условий реализации, качества и безопасности продукции предприятий питания		
Тема 1.12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	**Содержание учебного материала**	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК7, ОК9, ОК10
	Санитарно-гигиенические требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, детских домах, местах летнего отдыха детей.		
Дифференцированный зачет		2	
Консультация		2	

Всего:	38	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1.Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы УД.17 Гигиена человека имеется учебный кабинет. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

***Оборудование учебного кабинета*:**

-посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

-шкафы для хранения учебно-методической документации и наглядных пособий;

-классная доска;

***Учебно-методические средства обучения*:**

-учебно-методический комплекс преподавателя

***Технические средства обучения*:**

При необходимости занятия проводятся в мультимедийной аудитории, компьютерном классе, где установлены компьютеры с лицензионным программным обеспечением, интерактивная доска и мультимедийный проектор.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1. Основные источники

1. Т*рифонова, Т. А.* Гигиена и экология человека : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. А. Трифонова, Н. В. Мищенко, Н. В. Орешникова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06430-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454420

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448654

Нормативно-правовые документы:

1.СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 10 июня 2016 года).

2. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

3. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

4.СП 3.5.3.1129-02. «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»

5.СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»

4.2.2. Дополнительные источники

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 264 с. — (Профессиональное образование). // ЭБС Юрайт [сайт].- URL https://biblio-online.ru/ book/bcode/ 452385

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 161 с. — (Профессиональное образование). // ЭБС Юрайт [сайт].- URL https://biblio-online.ru/ book/bcode/ 452385

4.2.3. Интернет-ресурсы

Официальный сайт компании «Консультант Плюс»–Москва.– URL:http://www.consultant.ru