

Департамент образования и науки Курганской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курганский государственный колледж»

**ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13 Промышленная санитария и основы санитарно-технических устройств**

для специальности

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Базовый уровень подготовки

Курган 2017



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ</b>	<b>10</b>



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Промышленная санитария и основы санитарно-технических устройств»

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки специалистов по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий очного и заочного отделения, а так же для переподготовки специалистов данного профиля.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь в соответствии с ФГОС:

- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- эксплуатировать санитарно-технические устройства.

**знать в соответствии с ФГОС:**

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- принципы работы санитарно-технических устройств.

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

Максимальное количество учебной нагрузки обучающегося – 84 часа, в том числе:

- Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) – 55 часов,
- Самостоятельная работа обучающегося (всего) – 29 часов.



## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем, часов</b>
<b>Максимальное количество учебной нагрузки</b>	<b>84</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>55</b>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические работы	<b>15</b>
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>29</b>
в том числе:	
реферат	<b>15</b>
сообщение	<b>14</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	





**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Промышленная санитария и основы санитарно-технических устройств»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Промышленная санитария</b>			
Тема 1.1. Санитария в промышленности и на производстве	Содержание учебного материала	2	1,2
	Предмет санитарии. Общая классификация опасных и вредных производственных факторов. Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.		
Тема 1.2. Факторы качества воздушной среды	Содержание учебного материала	2	1,2
	Факторы, определяющие качество воздушной среды.		
	Производственный микроклимат.		
	Практическая работа №1: Изучение влияния факторов качества воздушной среды на организм человека. Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Работа со справочниками.		
Тема 1.3. Защита от вредоносных факторов воздушной среды	Содержание учебного материала	2	1,2
	Токсичные вещества.		
	Производственная пыль.		
	Аэрионный состав воздуха.		
Тема 1.4. Тепловой режим	Практическая работа №2: Выбор методов защиты от вредоносных факторов воздушной среды в зависимости от условий производства. Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.	2	
	Содержание учебного материала		
	Защита от источников теплоизлучений.		
	Вентиляция производственных помещений. Кондиционирование. Отопление.		
Тема 1.5. Защита от производственного шума, инфразвука,	Практическая работа №3: Расчёт теплового режима промышленного помещения. Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.	4	
	Содержание учебного материала		
Защита от производственного шума, инфразвука и ультразвука.	Защита от производственного шума.	6	1,2
	Защита от вибраций		



Ультразвука и вибраций	Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.	4	
Тема 1.6. Производственное освещение.	Содержание учебного материала		
	Светотехнические характеристики.		
	Виды освещения, нормирование освещения. Выбор источников освещения и светильников. Принципы расчета освещения.	6	1,2
Тема 1.7. Защита от излучений.	Практическая работа №4: Расчет освещённости и проектирование освещения в производственном помещении..	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.	4	
	Содержание учебного материала		
	Электромагнитные поля и излучения. Ионизирующее излучение.	4	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.	3	
<b>Раздел 2. Основы санитарно-технических устройств</b>			
Тема 2.1 Водоснабжение промышленных зданий.	Содержание учебного материала		
	Третье и холодное водоснабжение. Пожарное водоснабжение. Воляное отопление. Системы и схемы водоснабжения. Устройство и конструкции основных элементов водоснабжения.	4	1,2
	Практическая работа №5: Расчет систем водоснабжения. Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.	2	
Тема 2.2. Канализация промышленных зданий.	Содержание учебного материала		
	Устройство и оборудование канализации. Канализационные сети зданий.	4	1,2
	Практическая работа №6: Расчет систем канализации. Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.	3	
	Содержание учебного материала		
Тема 2.3. Газоснабжение и электрооснабжение промышленных зданий.	Общие сведения о газо- и электрооснабжении. Устройство и конструкции основных элементов газо- и электрооснабжения.	2	1,2
	Практическая работа №7: Расчет систем газо- и электрооснабжения.	2	
	Практическая работа №8: Изучение приёмов проектирования и монтажа санитарно-технических устройств.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.	2	
		2/2/0	
	Дифференцированный зачёт	2	
	<b>Всего</b>	<b>84</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета для работы по дисциплине, оснащенного компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно-правовой и нормативной поисковой системой, имеющей выход в глобальную сеть, оснащенную аудиовизуальной техникой для презентаций студенческих работ.

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лабораторные приборы и оборудование.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

1. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена учебник / А.Н.Мартинчик.- М.: Академия, 2010.

##### Дополнительные источники:

1. Баркалов, Н.Н. Внутренние санитарно-технические устройства: в 3 ч. Ч. 3. Вентиляция и кондиционирование воздуха. Кн. 2 / Б. В. Баркалов, Н. Н. Павлов, С. С. Амирджанов и др.; под ред. Н. Н. Павлова, Ю. И. Шиллера. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Стройиздат, 2013. - 416 с.: ил.
2. Богословский, В.Н. Внутренние санитарно-технические устройства в 3 ч. Ч.1. Отопление / В. Н. Богословский, Б. А. Крупнов, А. Н. Сканави и др.; Под ред. И. Г. Староверова и Ю. И. Шиллера. - 6-е изд., перераб. и доп.-М.: Стройиздат, 2013.-344 с.: ил.
3. Дикман, Л.Г. Организация строительного производства : учеб. для вузов /Л.Г. Дикман. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : АСВ, 2003. - 509 с. : ил.
4. Михеев, О.П. Проектирование санитарно-технических приборов и устройств зданий / О.П. Михеев. - 5-е изд., стер. - М. : Стройиздат, 2012. - 224 с.
5. Саргин, Ю.Н. Внутренние санитарно-технические устройства: в 3 ч. Ч. 2. Водопровод и канализация / Ю. Н. Саргин и др.; ред. И. Г. Староверов, Ю. И. Шиллер. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Стройиздат, 2013. - 247 с.: ил.
6. Строительные нормы и правила. Отопление, вентиляция и кондиционирование: СНиП 2.04.05-91: - Изд. офиц. - М.: АПП ЦИТП, 1992. - 44 с.: ил.



#### 4. Контроль и оценка результатов усвоения 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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>1. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li><li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li><li>– эксплуатировать санитарно-технические устройства.</li></ul>	<p>Устный опрос, самостоятельная работа, тестирование.</p>
<p>2. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li><li>– правила личной гигиены работников пищевых производств;</li><li>– принципы работы санитарно-технических устройств.</li></ul>	<p>Дифференцированный зачёт.</p>







