

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 2023

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**Организация-разработчик:**

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

**Разработчик:**

Шумова Лариса Владимировна, преподаватель ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Рекомендована к использованию:  
Протокол заседания цикловой  
комиссии общегуманитарных и  
социально-экономических  
дисциплин

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК 



Согласована:

Заместитель директора по учебной  
работе 

Брыксина Т.Б.

© Шумова Л.В., ГБПОУ КГК

©Курган, 2023

## **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. Требования к результатам освоения программы

Обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

**ОК 3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

**ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

**ОК 8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

**ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях	<b>ЛР 9</b>
Забогающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	<b>ЛР 13</b>

Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<b>ЛР 14</b>
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР 15</b>
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	<b>ЛР 16</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Осознающий причастность к истории колледжа и его развитию	<b>ЛР 18</b>
Осознающий нравственные критерии поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей	<b>ЛР 19</b>

### **1.5. 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 экзамена</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 усвоения
<b>Раздел 1. Промышленная санитария</b>		<b>57/36/8</b>	
<b>Тема 1.1. Санитария в промышленности и на производстве</b>	Содержание учебного материала	2	1,2
	Предмет санитарии. Общая классификация опасных и вредных производственных факторов.		
	Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.	2	
<b>Тема 1.2. Факторы качества воздушной среды</b>	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.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Работа со справочниками.	2	
<b>Тема 1.3. Защита от вредоносных факторов воздушной среды</b>	Содержание учебного материала	2	1,2
	Токсичные вещества. Производственная пыль. Аэроионный состав воздуха.		
	Практическая работа №2: Выбор методов защиты от вредоносных факторов воздушной среды в зависимости от условий производства.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.	2	
<b>Тема 1.4. Тепловой режим</b>	Содержание учебного материала	6	1,2
	Защита от источников теплоизлучений. Вентиляция производственных помещений. Кондиционирование. Отопление.		
	Практическая работа №3: Расчёт теплового режима промышленного помещения.		
	Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.	4	
<b>Тема 1.5. Защита от производственного шума, инфразвука,</b>	Содержание учебного материала	6	1,2
	Защита от производственного шума.		
	Защита от инфразвука и ультразвука.		
	Защита от вибраций		



<b>ультразвука и вибраций</b>	Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.	4	
<b>Тема 1.6. Производственное освещение.</b>	Содержание учебного материала	6	1,2
	Светотехнические характеристики. Виды освещения, нормирование освещения. Выбор источников освещения и светильников. Принципы расчета освещения.		
	Практическая работа №4: Расчёт освещённости и проектирование освещения в производственном помещении..	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.	4	
	<b>Тема 1.7. Защита от излучений.</b>		
Содержание учебного материала	4	1,2	
Электромагнитные поля и излучения. Ионизирующее излучение.			
Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.		3	
<b>Раздел 2. Основы санитарно-технических устройств</b>		<b>25/17/7</b>	
<b>Тема 2.1 Водоснабжение промышленных зданий.</b>	Содержание учебного материала	4	1,2
	Горячее и холодное водоснабжение. Пожарное водоснабжение. Водяное отопление. Системы и схемы водоснабжения. Устройство и конструкции основных элементов водоснабжения.		
	Практическая работа №5: Расчёт систем водоснабжения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.	3	
<b>Тема 2.2. Канализация промышленных зданий.</b>	Содержание учебного материала	4	1,2
	Устройство и оборудование канализации. Канализационные сети зданий.		
	Практическая работа №6: Расчёт систем канализации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.	3	
<b>Тема 2.3. Газоснабжение и электроснабжение промышленных зданий.</b>	Содержание учебного материала	4	1,2
	Общие сведения о газо- и электроснабжении. Устройство и конструкции основных элементов газо- и электроснабжения.		
	Практическая работа №7: Расчёт систем газо- и электроснабжения.	2	
	Практическая работа №8: Изучение приёмов проектирования и монтажа санитарно-технических устройств.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (внеаудиторная): Изучение материала лекции.	2	
		<b>2/2/0</b>	
экзамен			
		<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.

Оборудование учебного кабинета: Компьютер, доска, мультимедийный проектор с экраном, дидактический материал, презентации

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

##### **Основные источники:**

1. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1: учебники / А.А.Королев. – М.: Академия, 2018.
2. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч.Ч.2: учебники / А.Н.Мартинчик. – М.: Академия, 2018.
3. 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<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>экзамен</p>

