

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.11 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

НОВОМОСКОВСК

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

38.02.04
код

Коммерция (по отраслям)
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Шимаковская Светлана Александровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ППКС по специальности 38.02.04 коммерция (по отраслям).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Продавец», «Кассир - контролер»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

общепрофессиональный цикл (ОПД)

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

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины студент должен **уметь**:

- соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам и упаковке.

В результате изучения общеобразовательной дисциплины студент должен **знать**:

- санитарно-эпидемиологические требования по организации торговли, к товарам и упаковке;
- требования к личной гигиене персонала.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 68 часов, включая ЛПЗ – 28 часов;

самостоятельной работы студента - 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	28
контрольные работы	3
курсовая работа (проект) (не предусмотрено)	-
Самостоятельная работа студента (всего)	34
в том числе:	
- работа с конспектами, учебной литературой	14
- работа с нормативно-правовой документацией	12
- посещение действующей организации торговли	1
- подготовка рефератов и докладов	5
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1.	<i>Основы микробиологии</i>		20	
Тема 1.1. Понятие и задачи микробиологии	Содержание учебного материала		4	
	1	Понятие о микроорганизмах. Микроорганизмы, наиболее часто встречающиеся в процессе продажи товаров.		1
	2	Формы клеток микроорганизмов, строение микробной клетки, спорообразование.		
	3	Краткие сведения о бактериях, плесневых грибах, дрожжах, вирусах		
	Практические работы (ПР):		4	2
	1	ПР № 1: изучение основ морфологии микроорганизмов		
	2	ПР № 2: изучение основ физиологии микроорганизмов		
	Самостоятельная работа студентов: - работа с конспектами, учебной литературой		4	
	Содержание учебного материала		4	
Тема 1.2. Понятие патогенных микроорганизмов, инфекции, иммунитета	1	Понятие патогенных микроорганизмов, инфекции, иммунитета		2
	2	Краткие сведения о пищевых инфекциях		
	3	Краткие сведения о пищевых отравлениях и глистных заболеваниях		
	Практические работы		6	2
	1	ПР № 3: изучение признаков пищевых инфекций		
	2	ПР № 4: изучение признаков пищевых отравлений		
	3	ПР № 5: разработка профилактических мероприятий		
	Самостоятельная работа студентов: - работа с конспектами, учебной литературой		8	
	Контрольная работа (устный зачет)		2	
Раздел 2.	<i>Основы гигиены и санитарии</i>		48	
Тема 2.1 Понятие гигиены труда и	Содержание учебного материала		4	
	1	Понятие гигиены труда и производственной санитарии		2
	2	Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания; меры их		

производственной санитарии		предупреждения и борьба		
	3	Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли		
	Практические работы		2	
	1	ПР № 6: разработка мер предупреждения вредных привычек		
	Самостоятельная работа студентов: - работа с нормативно-правовой документацией - подготовка рефератов и докладов		4	
Тема 2.2 Личная гигиена работников предприятий торговли	Содержание учебного материала		8	
	1	Личная гигиена работников предприятий торговли. Значение санитарной культуры работников предприятий торговли для предупреждения пищевых отравлений.		
	2	Медицинские обследования работников, их цель и виды. Предохранительные прививки и их значение.		
	3	Понятие моющих и дезинфицирующих средств, дезинфекции.		
	4	Дератизация и дезинсекция		
	Практические занятия		4	3
	1	ПР № 7: изучение правил личной гигиены		
	2	ПР № 8: приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств		
	Самостоятельная работа студентов: - работа с конспектами, учебной литературой - подготовка рефератов и докладов		6	
	Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию торговых предприятий	Содержание учебного материала		4
1		Санитарно-гигиенические требования к устройству торговых предприятий	4	2
2		Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых предприятий		
Практические занятия		2		
1		ПР № 9: изучение санитарного режима предприятия торговли и правил его поддержания	4	
Самостоятельная работа студентов: - работа с конспектами, учебной литературой				
Тема 2.4 Санитарно-гигиенические	Содержание учебного материала		4	
	1	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инструментам, инвентарю, таре.		
	2	Правила санитарной обработки оборудования, инструментов, инвентаря, тары.		

требования к оборудованию, инструментам, инвентарю, таре	3	Санитарные требования к материалам, моющим средствам		3
	Практические занятия		2	
	1	ПР № 10: изучение правил санитарной обработки оборудования, инструментов, инвентаря, тары		
	Самостоятельная работа студентов: - работа с нормативно-правовой документацией - подготовка рефератов и докладов		4	
Тема 2.5 Санитарно-гигиенические требования к процессу приемки и продажи товаров	Содержание учебного материала		4	2
	1	Санитарно-гигиенические требования к процессу приемки товаров		
	2	Санитарно-гигиенические требования к процессу продажи товаров		3
	Практические занятия			
	1	ПР № 11 : изучение санитарно-гигиенических требований к процессу приемки товаров	4	
	2	ПР № 12 : изучение санитарно-гигиенических требований к процессу продажи товаров		
	Самостоятельная работа студентов: - работа с конспектами, учебной литературой - посещение действующего предприятия торговли		4	
	Тема 2.6 Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и хранению товаров	Содержание учебного материала		2
1		Санитарные требования к транспорту, обслуживающему персоналу		
2		Особые санитарные требования к условиям перевозки определенных групп товаров		
3		Санитарные требования к складским помещениям, условиям и срокам хранения, к содержанию складских помещений		
Практические занятия		4		
1		ПР № 13 : изучение санитарно-гигиенических требований к транспортировке		
2		ПР № 14 : изучение санитарно-гигиенических требований к хранению товаров		
Защита рефератов и практических работ		2		
Подготовка к сдаче экзамена		2		
Всего:			102	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:

1. Исследование действующих предприятий торговли на соответствие санитарно-эпидемиологическим нормам
2. Выполнение рефератов, докладов.

Тематика рефератов:

1. Болезнетворные (патогенные) микроорганизмы
2. Распространение микроорганизмов в природе
3. Инфекция и иммунитет
4. Зоонозы
5. Микробиология мяса и мясных продуктов
6. Микробиология рыбы и рыбных продуктов
7. Микробиология молока и молочных продуктов
8. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки
9. Современные моющие и дезинфицирующие средства
10. Острые кишечные инфекции и отравления
11. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации,
- макеты оборудования, технологический инвентарь, посуда;
- видеофильмы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор,
- телевизор,
- видеоплеер, DVD – плеер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Часть 2. М., «Академия», 2019
2. Королёв А.А., Несвижский Ю.В. и др. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Часть 1. М., «Академия», 2018
3. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. М., «Академия», 2005
4. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федеральный закон
5. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли: СанПиН 2.3.5.021-03

Дополнительные источники:

1. О федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: положение
2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: федеральный закон
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01
4. Интернет источники: www.garant.ru – справочно-правовая система Гарант.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - соблюдать санитарные правила для организаций торговли; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; - требования к личной гигиене персонала;	- Контроль выполнения и устная защита практических работ, контроль студентов во время прохождения учебной практики, тестирование; - Контроль выполнения и защита практических работ, контроль студентов во время прохождения учебной практики, контрольные работы.