

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области  
«Подпорожский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.В.11 Санитария и гигиена**

2020 г.

Программа учебной дисциплины Санитария и гигиена и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ ЛО «Подпорожский политехнический техникум»

**Разработчики:**

Смирнова Н.А., преподаватель цикла специальных дисциплин

Рассмотрен на заседании МК  
по ППССЗ  
Председатель \_\_\_\_\_ Ядыкина Л.А  
Протокол № 5. от от 28.01.2020год

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ЛО ППТ  
\_\_\_\_\_ О.А.Чечельницкая  
« 30 » 01 2020г.

Приложение к ОПОП  
по профессии 38.02.05 Товароведение и экспертиза  
качества потребительских товаров базовой  
подготовки.  
Утверждено приказом ГБПОУ ЛО ППТ  
от 30.01. 2020г. №01-05/09

## СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3 Цели и задачи дисциплины- требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарные правила для организаций торговли
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
- требования к личной гигиене персонала

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 16 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>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность</b>	Содержание учебного материала	4	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Виды надзора, его цели и задачи.</li> <li>2. Нормативно- правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.</li> </ol>	2  2	2
<b>Тема 2. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими</b>	Содержание учебного материала	8	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете.</li> </ol>	2	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы.</li> </ol>	2	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений.</li> <li>4. Гельминтозы (глистные инвазии). Причины возникновения и меры профилактики</li> </ol>	2  2	
<b>Тема 3. Гигиена предприятий питания</b>	Содержание учебного материала	9	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила). Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации.</li> <li>2. Требования к помещениям. Требования к вентиляции, отоплению, освещению.</li> </ol>	1	

	3. Дезинфекция, дератизация, дезенсекция, методы проведения 4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки.	1 2 2	
	Практические работы: Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований	3	
<b>Тема 4. Гигиена пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала	7	
	1. Санитарные требования к транспортировке продуктов. Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов 2. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения	2 2	
	Практические работы: Санитарная оценка доброкачества продуктов	3	
<b>Тема 5. Личная гигиена работников торговли</b>	Содержание учебного материала	1	
	1. Личная гигиена персонала. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Медицинские осмотры. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли. Санитарная одежда.	1	
<b>Тема 6. Пищевые вещества и их значения</b>	Содержание учебного материала	1	
	1. Белки, жиры и углеводы, их значение в жизни человека	1	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	



### **3. Условия реализации рабочей программы**

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройства аутистического спектра, нарушения психического развития) рекомендуется использовать текст с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

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

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии. Санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2016
  2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб для нач проф образования. — М.:ИРПО; Издательский центр «Академия», 2015
  3. Правила торговли: Сб. законодательства. - М.: Юрайт-Издат, 2017
- Дополнительные источники:
1. Рубцова, Л.И. Продавец: Учебное пособие для учащихся учебных заведений начального профессионального образования/ Л.И., Рубцова, В.А. Тимофеева, Н.С. Моисеенко. Изд 6-е, доп и перераб. - Ростов-на-Дону: ФЕНИКС, 2006
  2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ «САНИТАРИЯ и ГИГИЕНА» для обучающихся очной и заочной форм обучения по профессии: 100701.01 «Продавец, контролер – кассир»
  3. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена.-М.:Издательский центр «Академия», 2005 г.
  4. Трушина Т.П.Микробиология, гигиена и санитария в торговле. -М. Издательский центр «Академия», 2000 г.
  5. Шингарева Т.И. Санитария и гигиена молока и молочных продуктов.- М. Издательский центр «Академия», 2007 г.
  6. Рогов И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, 2007 год
  7. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария.-М.: ИД «ФОРУМ», 2008 г.
  8. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М.: Издательский центр «Академия», 2008 г.
  9. Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена.- М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008 г.
  10. Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в торговле. Ростов н/Д: Феникс, 2000 г.
  11. Санитарно-эпидемиологические требования организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов СП 2.3.6.1066-01

12.       Федеральный закон «О защите прав потребителей»