

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Санитария и гигиена

2022 г.

Программа учебной дисциплины Санитария и гигиена 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:

Микоева Г. Р., преподаватель цикла специальных дисциплин

Рассмотрен на заседании МК

по ППССЗ

Председатель  Ядыкина Л.А

Протокол № 07. от от 25.03.2022год

Приложение к ОПОП

по профессии 38.02.05 Товароведение и экспертиза
качества потребительских товаров базовой
подготовки.

Утверждено приказом ГБПОУ ЛО ППТ

от 20.04. 2022г. №01-05/27

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
- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
- требования к личной гигиене персонала
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации

Для слепых, слабовидящих обучающихся:

сформированность навыков письма на брайлевской печатной машинке;

овладение основным функционалом программы невидимого доступа к информации на экране персонального компьютера, умение использовать персональные тифлотехнические средства информационно-коммуникационного доступа слепыми обучающимися;

для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся - слухозрительного восприятия (с использованием слуховых аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма;

для обучающихся с нарушениями и расстройствами аутистического спектра:

овладение основными языковыми ресурсами учебного материала, приобретение опыта их использования в речевой и альтернативной коммуникативной практике при создании устных, письменных, альтернативных высказываний;

стремление к возможности выразить собственные мысли и чувства, обозначить собственную позицию.

для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

овладение специальными компьютерными средствами представления и анализа данных и умение использовать персональные средства доступа с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений;

наличие умения использовать персональные средства доступа.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

Умения и знания по учебной дисциплине «Санитария и гигиена» необходимы для дальнейшего формирования **профессиональных компетенций**:

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги - в профессиональном модуле ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Продавец, контролёр-кассир».

общих компетенций, включающих в себя способность:

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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
<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
Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность	Содержание учебного материала	4	
	1. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Виды надзора, его цели и задачи.	2	2
	2. Нормативно- правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.	2	
Тема 2. Патогенные микроорганизмы и пищевые	Содержание учебного материала	8	
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об	2	
		2	

заболевания, вызываемые ими	<p>иммунитете.</p> <p>2. Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельмитозы.</p> <p>3. Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений.</p> <p>4. Гельмитозы (глистные инвазии). Причины возникновения и меры профилактики</p>	<p>2</p> <p>2</p>	
Тема 3. Гигиена предприятий питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила). Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации.</p> <p>2. Требования к помещениям. Требования к вентиляции, отоплению, освещению.</p> <p>3. Дезинфекция, дератизация, дезенсекция, методы проведения</p> <p>4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки.</p> <p>Практические работы: Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований</p>	<p>9</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p>	
Тема 4. Гигиена пищевых продуктов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Санитарные требования к транспортировке продуктов. Санитарные требования к</p>	<p>7</p> <p>2</p>	

	приему, складированию и хранению пищевых продуктов 2. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения	2	
	Практические работы: Санитарная оценка доброкачества продуктов	3	
Тема 5. Личная гигиена работников торговли	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	
Тема 6. Пищевые вещества и их значения	Содержание учебного материала	1	
	1. Белки, жиры и углеводы, их значение в жизни человека	1	
	Дифференцированный зачет	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета специальных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: рабочая доска, наглядные пособия (учебники, опорные конспекты, карточки-задания, тесты, стенды, раздаточный материал).

Технические средства обучения: «Санитарные требования к обустройству торговых предприятий», «Инфекционные заболевания», «Микробиология»

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) :использование текстов с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы

Основные источники:

Мармузова, Л.В. Основы микробиологии. Санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017

Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб для нач проф образования. — М.:ИРПО; Издательский центр «Академия», 2015

Правила торговли: Сб. законодательства. - М.: Юрайт-Издат, 2017

Дополнительные источники: __

Рубцова, Л.И. Продавец: Учебное пособие для учащихся-ся 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

МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ «САНИТАРИЯ и ГИГИЕНА» для обучающихся очной и заочной форм обучения по профессии: 100701.01 «Продавец, контролер – кассир»

Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена.-М.:Издательский центр «Академия», 2005 г.

Трушина Т.П.Микробиология, гигиена и санитария в торговле. -М. Издательский центр «Академия», 2000 г.

Шингарева Т.И. Санитария и гигиена молока и молочных продуктов.-М. Издательский центр «Академия», 2007 г.

Рогов И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, 2007 год

Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария.-М.: ИД «ФОРУМ», 2008 г.

Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М.: Издательский центр «Академия», 2008 г.

Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена.- М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008 г.

Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в торговле. Ростов н/Д: Феникс, 2000 г.

Санитарно-эпидемиологические требования организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов СП 2.3.6.1066-01

Федеральный закон «О защите прав потребителей»

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.

соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;

требования к личной гигиене персонала.

Практическая работа

Тест

Самостоятельная работа;

Компьютерное тестирование;

Зачет.