МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

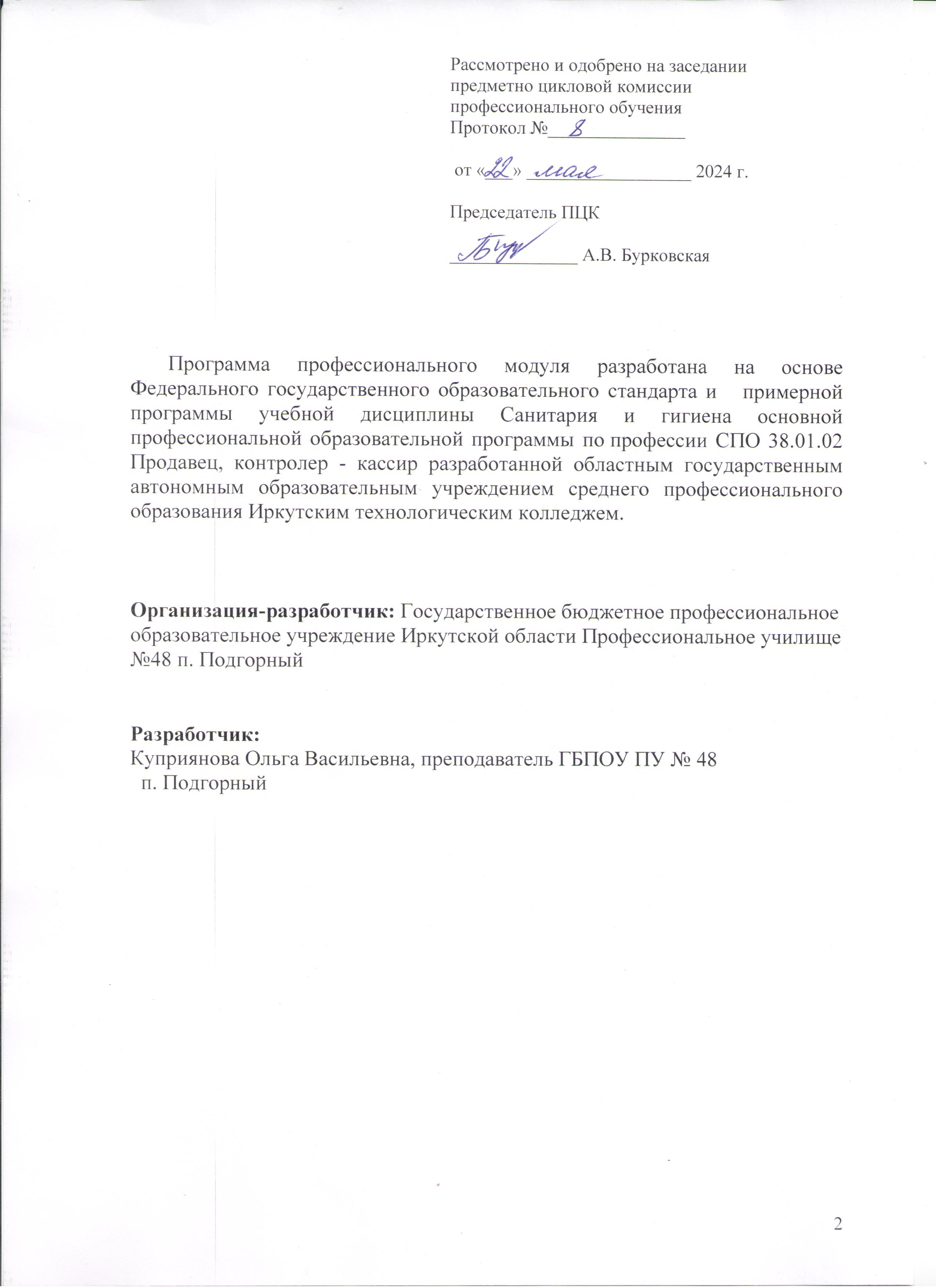
**«**Профессиональное училище №48 п. Подгорный»

(ГБПОУ ПУ № 48 п. Подгорный)

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ дисциплины

ОП.04 Санитария и гигиена

2024г.



# Содержание

|  |  |
| --- | --- |
|  | Стр. |
| Общая характеристика программы учебной дисциплины | 4 |
| Структура и содержание учебной дисциплины | 6 |
| Условия реализации программы учебной дисциплины | 11 |
| Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 12 |

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Санитария и гигиена**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **38. 01.02 Продавец, контролер-кассир,** входящей в состав укрупнённой группы профессий 38.00.00. Экономика и управление.

Программа учебной дисциплины может быть использована по профессиональной подготовке по профессии рабочих: **Контролер – кассир, Продавец непродовольственных товаров, Продавец продовольственных товаров**, повышении квалификации и переподготовке работников в области торговли при наличии основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

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

дисциплина входит в общепрофессиональный 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 учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОй дисциплины**

Результатом освоения программы профессиональной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК), общими (ОК) компетенциямии личностными результатами (ЛР).

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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, требования безопасности их эксплуатации |
| ПК 2.1 | Осуществлять приемку товаров и контроль наличия 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. |
| ОК 7 | Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. |
| ЛР 4 | Проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 5 | Демонстрирует приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР 6 | Проявляет уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях |
| ЛР 7 | Осознает приоритетную ценность личности человека; уважает собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности |

# **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 | *16* |
| профессиональной | *5* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***16*** |
| в том числе:  конспектирование учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, вопросам, составленным преподавателем);  заполнение таблицы;  Оформление отчетов практических работ | *8*  *3*  *5* |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Санитария и гигиена**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | | | **Объем**  **часов** | **Коды компетенции и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** | **Уровень**  **освоения** |
| **1** | **2** | | | | **3** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Основы санитарии и гигиены в торговле** | | | | | **10** |  |  |
| **Тема 1.1.**  Характеристика микроорганизмов. | **Содержание учебного материала** | | | | ***3*** | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР5; ЛР 4.* |  |
| 1 | | | История развития микробиологии. Классификация микроорганизмов. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов. | *1* | *1* |
| **Практическое занятие№1** | | | | *2* | *ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 2.4; ОК 7;*  *ЛР 7* |  |
| 1 | | | «Характеристика групп микроорганизмов (бактерии, грибы) их форма, строение, размножение. Дрожжи, их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов». |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **2** | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 5; ЛР 4.* |  |
| 1 | | | Конспектирование учебной основной и дополнительной литературы; ответы на вопросы, составленные преподавателем. | *2* |  |
| **Тема 1. 2.**  Распространение микробов в природе. | **Содержание учебного материала** | | | | ***3*** | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 5; ЛР 4.* |  |
| 1 | | | Распространение микроорганизмов в природе:в почве, воздухе, воде.  Распространение микроорганизмов в природе:в организме человека. | *1* | *2* |
| **Практическое занятие№2** | | | | *2* | *ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 2.4; ОК 7;*  *ЛР 7* |  |
| 1 | | | «Источники микрофлоры. Наличие и вид микробов». |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **2** | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 5; ЛР 4.* |  |
| 2 | | | Заполнение таблицы «Причины и факторы, способствующие развитию микробов». | *1* |  |
| 3 | | | Заполнение таблицы «Способы воздействия на микроорганизмы». | *1* |  |
| **Тема 1.3**  Микрофлора основных пищевых продуктов. | **Содержание учебного материала** | | | | ***4*** | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 5; ЛР 4.* |  |
| 1 | Микробная порча молочных продуктов. | | | *1* | *2* |
| 2 | Микробная порча мясных продуктов. | | | *1* | *2* |
| **Практическое занятие № 3** | | | | *2* | *ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 2.4; ОК 7;*  *ЛР 7* |  |
| 1 | «Причины и виды бомбажа». | | |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | ***2*** | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 5; ЛР 4.* |  |
| 2 | Конспектирование учебной основной и дополнительной литературы; ответы на вопросы, составленные преподавателем. | | | *1* |  |
| 3 | Составление таблицы «Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов». | | | *1* |  |
| **Раздел 2.Пищевые инфекции, пищевые отравления** | | | | | **11** |  |  |
| **Тема 2.1**  Пищевые инфекционные заболевания. | **Содержание учебного материала** | | | | ***3*** | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 2.1; ЛР 4.* |  |
| 1 | Источники инфекции. Инфекционные заболевания.  Профилактика пищевых инфекций. Защитные силы организма. | | | *1* | *2* |
| **Практическое занятие№4** | | | | *2* | *ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 2.4; ОК 7;*  *ЛР 7* |  |
| 1 | «Профилактика инфекционных заболеваний». | | |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **1** | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 5; ЛР 4.* |  |
| 1 | Конспектирование учебной основной и дополнительной литературы; ответы на вопросы, составленные преподавателем. | | | *1* |  |
| **Тема 2.2.**  Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. | **Содержание учебного материала** | | | | ***3*** | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 5; ЛР 4.* |  |
| 1 | Общие понятия о пищевых отравлениях  Микробные пищевые отравления. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. | | | *1* | *2* |
| **Практическое занятие№5** | | | | *2* | *ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 2.4; ОК 7;*  *ЛР 7* |  |
| 1 | «Признаки пищевых отравлений» | | |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **2** | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 5; ЛР 4.* |  |
| 1 | Конспектирование учебной основной и дополнительной литературы; ответы на вопросы, составленные преподавателем. | | | *1* |  |
| 2 | Подготовка реферата «Пищевые отравления». | | | *1* |  |
| **Тема 2.3**  Глистные заболевания | **Содержание учебного материала** | | | | ***5*** | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 5; ЛР 4.* |  |
| 1 | Виды глистов и характеристика гельминтозов. | | | *1* | *2* |
| 2 | Меры предупреждения глистных заболеваний. | | | *1* | *2* |
| **Практическое занятие№6** | | | | *2* | *ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 2.4; ОК 7;*  *ЛР 7* |  |
| 1 | «Предупреждения глистных заболеваний». | | |  |
| 2 | Контрольная работапо теме: «Микробиология основных пищевых продуктов». | | | *1* |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **1** | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 5; ЛР 4.* |  |
| 1 | | Конспектирование учебной основной и дополнительной литературы; ответы на вопросы, составленные преподавателем. | | *1* |  |
| **Раздел 3 Основы гигиены и санитарии труда** | | | | | **8** |  |  |
| **Тема 3.1**  Личная гигиена и санитарная культура работников торговли. | **Содержание учебного материала** | | | | ***4*** | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 5; ЛР 4.* |  |
| 1 | | Значение соблюдения правил личной гигиены.  Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта. | | *1* | *2* |
| 2 | | Санитарный режим поведения работников торговли.  Медицинское обследование работников торговли. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников. | | *1* | *2* |
| **Практическое занятие №7** | | | | *2* | *ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 2.4; ОК 7;*  *ЛР 7* |  |
| 1 | | «Прохождение медицинского осмотра». | |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | *2* | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 5; ЛР 4.* |  |
| 1 | | Составление презентации «Личная гигиена». | |  |
| **Тема 3.2**  Санитарные требования к содержанию предприятий торговли. | **Содержание учебного материала** | | | | ***4*** | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 5; ЛР 4.* |  |
| 1 | | Санитарные требования к водоснабжению, канализации, освещению. | | *1* | *2* |
| 1 | | Санитарные требования к планировке и отделке помещений.  Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре. | | *1* |  |
| **Практическое занятие№8** | | | | *2* | *ПК 1.1; ПК 3.3; ПК 2.4; ОК 7;*  *ЛР 7* |  |
| 1 | | «Планировка торговых предприятий».  Терминологический диктант. | |  |
|  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **3** | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 5; ЛР 4.* |  |
| 2 | | Конспектирование учебной основной и дополнительной литературы; ответы на вопросы, составленные преподавателем. | | *1* |  |
| 3 | | Составление презентации «Санитарные требования к предприятиям торговли». | | *2* |  |
| **Раздел 4** | **Дезинфекция, дезинсекция, дератизация** | | | | **3** |  |  |
| **Тема 4.1**  Проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции на предприятиях торговли | **Содержание учебного материала** | | | | ***3*** | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 5; ЛР 4.* |  |
| 1 | | **Практическое занятие№9**  «Приготовление дезинфицирующих растворов»**.** | | *2* |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | ***1*** |  |  |
| 1 | Конспектирование учебной основной и дополнительной литературы; ответы на вопросы, составленные преподавателем. | | | *1* | *ОК 7;ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 5; ЛР 4.* |  |
| 1 | | Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета. | | *1* |  |
| **Всего:** | | | | | ***48*** |  |  |

# **3. условия реализации программы учебной дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета санитарии и гигиены

**Оборудование кабинетаи рабочих мест кабинета**:

- рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебно-методический комплекс по предмету;

- комплект учебно-наглядных пособий;

**Технические средства обучения:**

-ноутбук

-телевизор

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

И. Б. Леонова Санитария и гигиена на предприятиях торговли М.Академия 2021 стр.128

Дополнительные источники:

1. Л.П. Черникова Санитария и гигиена в торговле Ростов-на-Дону Феникс 2020
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник. – М.: Академия, 2020. – 256с

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 51047-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».
2. Санитарные правила и нормы. Продовольственное сырье и пищевые продукты. М.: Академия, 2021 – 192с

# **4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины**

# **Контрольи 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** |
| **Уметь:** |  |
| соблюдение санитарных правил для организаций торговли; | Устный опрос, тестирование |
| соблюдение санитарно-эпидемиологических требований | оценка по результатам практических занятий |
| **Знать:** |  |
| нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; | Тестирование, оценка по результатам практических занятий |
| требования к личной гигиене персонала. | Тестирование, оценка по результатам практических занятий |