**рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Санитария и гигиена**

2019

Рабочая программа предназначена для Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум» (далее ГБПОУ ИО ТПТТ), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) и примерной программы учебной дисциплины «Санитария и гигиена» по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) подготовки квалифицированных рабочих, служащих социально-экономического профиля:  **38.01.02 Продавец, контролер кассир.**

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум»

**Разработчик:**

Лупекина Ольга Леонидовна, преподаватель ГБПОУ ИО ТПТТ.

****Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии профессионального цикла протокол № 9 от 23.05.2019г.

Мусифулина М.Ш. \_\_\_\_\_

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ Рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| **условия реализации рабочей программы учебной дисциплины** | 9 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 10 |

**1. паспорт Рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Санитария и гигиена**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена» предназначена для ГБПОУ ИО ТПТТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО (ОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) и примерной программы учебной дисциплины «Санитария и гигиена».

**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.

**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 | *18* |
| контрольные работы | *1* |
| **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;  выполнение рефератов, презентаций. | *8*  *3*  *5* |
| Промежуточная 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*** | **Уровень**  **освоения** |
| **1** | **2** | | | | **3** | **4** |
| **РАЗДЕЛ 1.** | **ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О МИКРООРГАНИЗМАХ** | | | | **10** |  |
| **Тема 1.1.**  Характеристика микроорганизмов. | **Содержание учебного материала** | | | |  |  |
| 1 | | | История развития микробиологии. Классификация микроорганизмов. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов. | *1* | *1* |
| **Практическое занятие №1** | | | |  |  |
| 2-3 | | | Составление таблицы: «Характеристика групп микроорганизмов (бактерии, грибы) их форма, строение, размножение. Дрожжи, их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов». | *2* |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **2** |  |
| 1-2 | | | Конспектирование учебной основной и дополнительной литературы; ответы на вопросы, составленные преподавателем. | *2* |  |
| **Тема 1. 2.**  Распространение микробов в природе. | **Содержание учебного материала** | | | |  |  |
| 4 | | | Распространение микроорганизмов в природе: в почве, воздухе, воде.  Распространение микроорганизмов в природе: в организме человека. | *1* | *2* |
| **Практическое занятие № 2** | | | |  |  |
| 5-6 | | | Зарисовка схемы «Источники микрофлоры. Наличие и вид микробов». | *2* |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **2** |  |
| 3 | | | Заполнение таблицы «Причины и факторы, способствующие развитию микробов. | *1* |  |
| 4 | | | Заполнение таблицы «Способы воздействия на микроорганизмы». | *1* |  |
| **Тема 1.3**  Микрофлора основных пищевых продуктов. | **Содержание учебного материала** | | | |  |  |
| 7 | Микробная порча молочных продуктов. | | | *1* | *2* |
| 8 | Микробная порча мясных продуктов. | | | *1* | *2* |
| **Практическое занятие № 3** | | | |  |  |
| 9-10 | Изготовление плаката «Причины и виды бомбажа». | | | *2* |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **2** |  |
| 5 | Конспектирование учебной основной и дополнительной литературы; ответы на вопросы, составленные преподавателем. | | | *1* |  |
| 6 | 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** | | | |  |  |
| 11 | Источники инфекции. Инфекционные заболевания.  Профилактика пищевых инфекций. Защитные силы организма. | | | *1* | *2* |
| **Практическое занятие№4** | | | |  |  |
| 12-13 | Изготовление плаката «Профилактика инфекционных заболеваний». | | | *2* |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **1** |  |
| 7 | Конспектирование учебной основной и дополнительной литературы; ответы на вопросы, составленные преподавателем. | | | *1* |  |
| **Тема 2.2.**  Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. | **Содержание учебного материала** | | | |  |  |
| 14 | Общие понятия о пищевых отравлениях  Микробные пищевые отравления. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. | | | *1* | *2* |
| **Практическое занятие№5** | | | |  |  |
| 15-16 | Изготовление плаката «Признаки пищевых отравлений» | | | *2* |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **2** |  |
| 8 | Конспектирование учебной основной и дополнительной литературы; ответы на вопросы, составленные преподавателем. | | | *1* |  |
| 9 | Подготовка реферата «Пищевые отравления». | | | *1* |  |
| **Тема 2.3**  Глистные заболевания | **Содержание учебного материала** | | | |  |  |
| 17 | Виды глистов и характеристика гельминтозов. | | | *1* | *2* |
| 18 | Меры предупреждения глистных заболеваний. | | | *1* | *2* |
| **Практическое занятие№6** | | | |  |  |
| 19-20 | Изготовление плаката «Предупреждения глистных заболеваний». | | | *2* |  |
| 21 | Контрольная работа№1 по теме: «Микробиология основных пищевых продуктов». | | | *1* |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **1** |  |
| 10 | | 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** | | | |  |  |
| 22 | | Значение соблюдения правил личной гигиены.  Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта. | | *1* | *2* |
| 23 | | 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** | | | |  |  |
| 24-25 | | Прохождение медицинского осмотра. | | *2* |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **2** |  |
| 11-12 | | Составление презентации «Личная гигиена». | | *2* |  |
| **Тема 3.2**  Санитарные требования к содержанию предприятий торговли. | **Содержание учебного материала** | | | |  |  |
| 26 | | Санитарные требования к водоснабжению, канализации, освещению. | | *1* | *2* |
| 27 | | Санитарные требования к планировке и отделке помещений.  Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре. | | *1* |  |
| **Практическое занятие№8** | | | |  |  |
| 28-29 | | Зарисовка схемы «Планировка торговых предприятий».  Терминологический диктант. | | *2* |  |
|  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **3** |  |
| 13 | | Конспектирование учебной основной и дополнительной литературы; ответы на вопросы, составленные преподавателем. | | *1* |  |
| 14-15 | | 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** | | | |  |  |
| 30-31 | | **Практическое занятие№9**  Приготовление дезинфицирующих растворов**.** | | *2* |  |
| 32 | | **Дифференцированный зачет** | |  | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | **1** |  |
| 16 | | Конспектирование учебной основной и дополнительной литературы; ответы на вопросы, составленные преподавателем. | | *1* |  |
| **Всего:** | | | | | ***48*** |  |

# **3. условия реализации учебной дисциплины**

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

Для реализации рабочей программы имеется учебный кабинет Санитарии и гигиены

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета Санитарии и гигиены:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

-пакет нормативных документов;

- учебно-методический комплекс по предмету;

- комплект учебно-методической литературы;

- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор или электронная доска;

- обучающие видеофильмы по дисциплине.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Богатырева, Е.А., Точкова, Л.П., Соколова, С.В., Елепин, А.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены [Текст], учебное пособие/Е.А. Богатырева, Л.П. Точкова, С.В. Соколова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига/учебник, 2015 – 185с

Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (1-Е ИЗД. ) [Текст]; учебник / З.П. Матюхина - М. : Академия, 2014

Горохов, С.С., Косолапова, Н.В., Прокопенко, Н.А. Охрана труда на предприятиях торговли [Текст]; учебное пособие/С.С. Горохов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко – М. : Академия, 2014.

# **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 обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| Умения |  |
| соблюдение санитарных правил для организаций торговли; | Устный опрос, тестирование |
| соблюдение санитарно-эпидемиологических требований | оценка по результатам практических занятий |
| Знания |  |
| 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 |