РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена

2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) и 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 «Тайшетский промышленно-технологический техникум»

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии профессионального цикла протокол № 9 от 30.05.2018г.
Мусифулина М.Ш. _____

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	5
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	9
4.	**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 разработана на основе Федерального компонента государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) и 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**.

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. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 32 часа;
самостоятельной работы 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	*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
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. Характеристика групп микроорганизмов (бактерии, грибы) их форма, строение, размножение. Дрожжи, их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов.	*1*	*1*
	Практическое занятие №1			
	2-3	Составление схемы «Производство пищевых продуктов с применением дрожжей».	*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	**Содержание учебного материала**			

инфекционные заболевания.	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 обучающихся		**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*
	Практические 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