

Министерство образования и науки Пермского края

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)**

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заместителя директора

 **О.В.Казанцева**

«01» сентября 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

П. 02. Основы санитарии и гигиены

по профессии Продавец продовольственных товаров

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения:

10 месяцев

Категория слушателей: Инвалиды и
лица с ограниченными
возможностями здоровья

Пермь, 2021

Составители: Мизева Ольга Евгеньевна, методист ГБПОУ «Пермский химико-технологический техникум»; Исакина Анна Андреевна, преподаватель ГБПОУ «Пермский химико-технологический техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины П 02. Основы санитарии и гигиены является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии Продавец продовольственных товаров.

1.2. Место дисциплины в структуре программы.

Дисциплина П 02. Основы санитарии и гигиены входит в профессиональный цикл адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии Продавец продовольственных товаров.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- соблюдать санитарные правила для организации торговли;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

знать:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
Объем учебной дисциплины	40
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические работы	
консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематическое планирование и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	№ п.п.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии.			
Тема 1.1. Понятие микроорганизмов, распространение их в природе.	1	Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование.	1
	2	Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация химических веществ и реакция среды.	1
Тема 1.2. Микробиология мясных и рыбных продуктов.	3	Микробиология мяса и мясных продуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология баночных консервов.	2
Тема 1.3. Микробиология основных пищевых продуктов.	4	Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки. Микробиология зернопродуктов.	2
	5	Практическая работа № 1. Овладение методами количественного учета микробиологического анализа пищевых продуктов. Определение бактериальной обсемененности пищевых продуктов.	2
Раздел 2. Пищевые инфекции.			
Тема 2.1. Общие понятия об инфекционных заболеваниях.	6	Пути проникновения и передачи инфекции. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бактереносительстве.	1
	7	Острые кишечные инфекции. Меры профилактики острых кишечных инфекций. Зоонозы. Меры предупреждения распространения зооноз.	1
Тема 2.2. Пищевые отравления бактериального происхождения.	8	Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Меры по предупреждению отравлений бактериального происхождения.	2
	9	Практическая работа № 2.	1

		Анализ материалов расследования пищевых отравлений бактериального происхождения. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	
Тема 2.3. Пищевые отравления немикробного происхождения.	10	Отравление продуктами ядовитыми по своей природе. Отравление продуктами временно ядовитыми. Отравление ядовитыми примесями.	2
Тема 2.4. Глистные заболевания.	11	Общие понятия о глистных заболеваниях. Причины, вызывающие заболевания.	1
	12	Практическая работа № 3. Санитарно-микробиологический контроль предприятия методом смывов с поверхности предметов.	2
Раздел 3. Личная гигиена работников предприятий продовольственной торговли.			
Тема 3.1. Основные сведения о санитарии и гигиене труда.	13	Понятие о личной гигиене. Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук работников продовольственной торговли. Содержание полости рта.	2
	14	Санитарная одежда и правила её ношения и хранения. Санитарный режим поведения.	1
Тема 3.2. Медицинские обследования.	15	Санитарный контроль. Инфекционные заболевания персонала предприятий продовольственной торговли и их предупреждение.	2
Тема 3.3. Требования к устройству предприятий.	16	Требования к содержанию производственных и подсобных помещений.	1
	17	Практическая работа № 4. Санитарно-микробиологический контроль воздуха жилых помещений.	1
	18	Санитарные требования к холодильному оборудованию. Санитарные требования к немеханическому оборудованию.	1
Тема 3.4. Дезинфицирование.	19	Дезинфицирующие средства. Борьба с грызунами, мухами и насекомыми.	1
	20	Практическая работа № 5. Подготовка инвентаря и оборудования к дезинфицированию. Дезинфицирование.	2
Тема 3.5. Оценка качества пищевых продуктов.	21	Признаки порчи пищевых продуктов. Требования, предъявляемые к приёму пищевых продуктов.	2
	22	Санитарные требования к продаже пищевых товаров.	1
	23	Санитарные требования к мелкорозничной торговле.	1
Тема 3.6.	24	Виды санитарно-эпидемиологического надзора.	1

Санитарно-эпидемиологический надзор.		Санитарно-эпидемиологическое законодательство.	
	25	Практическая работа № 6. Разработка мер по санитарному требованию к рабочему месту.	1
	26	Практическая работа № 7. Разработка мер по санитарному требованию к складским помещениям.	1
		Консультации	4
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2
		Всего	40

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно- методической документации

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- мультимедийные обучающие программы;
- интерактивная доска smartboard;
- программное обеспечение notebook
- микроскопы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Соблюдать санитарные правила для организации торговли;	Наблюдение за выполнением практической работы, защита практической работы.
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	Наблюдение за выполнением практической работы, защита практической работы.
Знать:	
Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;	Тестирование, устный опрос.
Требования к личной гигиене персонала.	Тестирование, устный опрос.