

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРТАМЫШСКОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЗАКРЫТОГО ТИПА»**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ОСНОВЫ САНИТАРИИ**

г. Куртамыш
2025г.

Организация-разработчик:

Федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Куртамышское специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа»

Разработчик:

Озёрная Светлана Владимировна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, преподаватель специальных дисциплин Куртамышского СУВУ.

ОДОБРЕНА

Методической комиссией мастеров п\о и преподавателей профцикла

Протокол № 1

“10” сентября 2025 г.

Председатель методической комиссии

Т.В. Орлова

Заведующая учебно-производственными мастерскими

Г.С. Максимовских

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины.....	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПО.....	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины.....	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	5
2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы.....	5
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	6
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....	10
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.....	10
3.2. Информационное обеспечение обучения.....	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03. Основы санитарии

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения рабочей профессии **Продавец продовольственных товаров**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарные правила для предприятий 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 учебной дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	18
в том числе:	
практические работы	5
контрольная работа	2
Консультация	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОСНОВЫ САНИТАРИИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала обучающихся	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность в торговле.	<p>Понятие о гигиене и санитарии. Гигиена питания.</p> <p>Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи.</p> <p>Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований для организаций торговли.</p>	1	2
Тема 2. Микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими.	<p>Микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете.</p> <p>Пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики.</p> <p>Пищевые отравления: интоксикации (токсикозы) и токсикоинфекции.</p> <p>Характеристика возбудителей, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений.</p> <p>Гельминтозы (глистные инвазии). Причины возникновения и меры профилактики.</p>	2	1 2
	<p><u>Практическая работа:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение видов микроорганизмов по внешним признакам. 2. Изучение и соблюдение мер профилактики пищевых заболеваний. 3. <i>Контрольная работа.</i> 	3	
Тема 3. Гигиена предприятий продовольственной торговли.	<p>Санитарно-эпидемиологические требования к организациям продовольственной торговли.</p> <p>Санитарные требования к территории и содержанию помещений торговых предприятий.</p> <p>Санитарные требования к водоснабжению, канализации, вентиляции,</p>	2	2

	отоплению, освещению. Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки.		
	<u>Практические работы:</u> 1. Изучение и соблюдение санитарного режима на предприятиях продовольственной торговли. 2. Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований.	2	
Тема 4. Гигиена пищевых продуктов.	Санитарные требования к транспортировке, приему, складированию и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов.	1	2
	<u>Практическая работа:</u> 1. Изучение и соблюдение режима хранения и реализации отдельных групп продовольственных товаров. 2. <i>Контрольная работа.</i>	2	
Тема 5. Личная гигиена работников торговли.	Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний. Медицинские осмотры и медицинские книжки работников торговли. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на предприятиях торговли. Санитарная одежда и правила пользования ею.	1	2
	<u>Практическая работа:</u> Изучение и соблюдение правил личной гигиены на предприятиях торговли.	1	
Консультация		2	
Дифференцированный зачет		1	
Всего часов		18	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «**Основы санитарии**».

Оборудование учебного кабинета:

1. Комплект мебели;

- посадочные места на 10 человек;
- рабочее место преподавателя;

2. Учебно-методическая документация:

- учебники и учебные пособия - 1 комплект;
- карточки-задания для практических работ – 4 комплекта;
- комплекты тестовых заданий – 3 комплекта;

3. Наглядные пособия:

- мультимедийные презентации, видеофильмы – 1 комплект;
- рисунки, фото – 1 комплект;

4. Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа проектор;
- принтер;

5. Торговый инвентарь:

- санитарно-гигиенический инвентарь – 1 комплект.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Нормативно-правовые источники:

- Правила торговли;
- Закон «О защите прав потребителей»;
- Сборник санитарных правил для предприятий продовольственной торговли;
- ГОСТы на продовольственные товары.

Основные источники:

1. Горохова, С.С. и др. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учеб. пособие – М.: «Академия», 2013. – 128с.
2. Леонова, И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли: учеб. пособие НПО – М.: «Академия», 2008. – 64с.

Дополнительные источники:

- Сборник правил торговли;
- Санитарные нормы и правила для предприятий продовольственной торговли.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине **ОП.03. Основы санитарии**, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения тестирования, фронтального опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных и практических заданий.

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Основные показатели результатов подготовки

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (усвоенные знания, освоенные умения)	Формы и методы контроля
Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность в торговле.	Знать: - понятие о гигиене и санитарии; - нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований в организациях торговли.	Текущий контроль: - тестирование - фронтальный опрос
Тема 2. Микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими.	Знать: виды микроорганизмов, и их особенности; - понятие об иммунитете, его виды; - пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики; пищевые отравления, причины возникновения, меры предупреждения; гельминтозы, причины возникновения и меры профилактики. Уметь: - определять по образцам виды микроорганизмов; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования и меры	Текущий контроль: - тестирование; - фронтальный опрос; - карточки-задания; - практическая работа; - контрольная работа

	профилактики пищевых инфекций и отравлений.	
Тема 3. Гигиена предприятий продовольственной торговли.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-эпидемиологические требования к организациям продовольственной торговли; - требования к территории и содержанию торговых помещений; - санитарные требования к водоснабжению, канализации, вентиляции, отоплению, освещению; - санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли, понятие дезинфекции, дератизации, дезинсекции; - санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, режим мытья и обработки. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарные правила для предприятий торговли; - соблюдать санитарные требования к оборудованию и инвентарю в торговых предприятиях. 	Текущий контроль: - тестирование; - фронтальный опрос; - практическая работа.
Тема 4. Гигиена пищевых продуктов.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарные требования к транспортировке, приему, складированию и хранению пищевых продуктов; санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Уметь: - соблюдать санитарные требования к приему, хранению и реализации пищевых продуктов 	Текущий контроль: -тестирование; - фронтальный опрос; - практическая работа; - контрольная работа.
Тема 5. Личная гигиена работников торговли.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к личной гигиене персонала; - правила прохождения медицинских осмотров работников торговли; - санитарно-эпидемиологический режим на предприятиях торговли; - санитарная одежда и правила пользования ею. <p>Уметь: соблюдать правила личной гигиены.</p>	Текущий контроль: -тестирование; - фронтальный опрос; - практическая работа;

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.