

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шаратович

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.02.2024 13:18:23

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f11906aaafdc22836b21db52dbc07971a86865a5825f9fa4304cc

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Грозненский государственный нефтяной технический университет  
имени академика М.Д. Миллионщикова**

Утверждаю  
Первый проректор  
ФГБОУ ВО «Грозненский государственный  
нефтяной технический университет имени  
академика М.Д. Миллионщикова»  
И.Г. Гайрабеков  
2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

*ОП.04 «Санитария и гигиена»*

**Профессия**

*38.01.02 Продавец, контролер-кассир*

**Квалификация**

*Продавец продовольственных товаров - продавец  
непродовольственных товаров - контролер-кассир*

Грозный – 2024 г.

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 Санитария и гигиена»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла, в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 7.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 7	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	126
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	40
самостоятельная работа	40
<b>промежуточная аттестация</b>	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Общие сведения о микроорганизмах</b>		<b>32/20</b>		
<b>Тема 1.1.</b> История развития микробиологии	<b>Содержание</b>		ОК 7	
	1   Введение в микробиологию. Микробиология — наука, изучающая микроорганизмы, включая бактерии, вирусы, грибы и простейшие. Открытие микромира. Развитие микробиологии в XIX веке. Вклад микробиологии в медицину. Современная микробиология: вирусология, бактериология, микология, паразитология и генетика микроорганизмов	2/-		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	1   Основы микроскопии и наблюдение за микроорганизмами	2/2		
<b>Самостоятельная работа</b>				
<b>Тема 1.2.</b> Классификация микроорганизмов	<b>Содержание</b>		ОК 7	
	1   Введение в классификацию микроорганизмов. Основные домены микроорганизмов: Бактерии (Bacteria), Археи (Archaea) и Эукариоты (Eukarya). Классификация на основе питания и метаболизма. Автотрофы и гетеротрофы. Фотоавтотрофы, хемоавтотрофы, фотогетеротрофы и хемогетеротрофы.	2/-		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	1   Зарисовка схем «Источники микрофлоры. Наличие и вид микробов»	2/2		
<b>Самостоятельная работа</b>				
1   Заполнить глоссарий		2/-		
<b>Тема 1.3.</b> Дрожжи	<b>Содержание</b>		ОК 7	
	1   Дрожжи — группа одноклеточных грибов, играющих важную роль в	2/-		

		пищевой, фармацевтической и биотехнологической промышленности. Классификация дрожжей: аскомицеты и базидиомицеты. <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Метаболизм дрожжей. Применение дрожжей: пищевая промышленность, биотехнологии, научные исследования. Значение дрожжей в науке и промышленности		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	1	Составление схемы классификации микроорганизмов. Составление схемы производства пищевых продуктов с применением дрожжей.	2/2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Заполнить глоссарий	2/-	
<b>Тема 1.4.</b> Распространение микроорганизмов в природе	<b>Содержание</b>			
	1	Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов. Распространение микроорганизмов в почве. Распространение микроорганизмов в воздухе. Распространение микроорганизмов в воде. Распространение микроорганизмов в организме человека. Дисбаланс микрофлоры.	2/-	ОК 7
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	1	Исследование микрофлоры почвы	2/2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Заполнить глоссарий	2/-	
<b>Тема 1.5</b> Микрофлора основных пищевых продуктов	<b>Содержание</b>			
	1	Микробная порча сырья. Санитарные требования к хранению продовольственных товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха.	2/-	ОК 7
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	1	Распознавание видов порчи консервированных продуктов. Составление таблицы «Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов».	2/2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Ознакомление с внешними условиями реализации товаров. Заполнение таблицы «Причины и факторы, способствующие развитию микробов. Способы воздействия на микроорганизмы».	2/-	
<b>Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления</b>				
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>			ОК 7

Пищевые инфекционные заболевания	1	Понятие пищевых инфекционных заболеваний. Основные возбудители пищевых инфекционных заболеваний. Бактерии: Сальмонелла, Листерия, Эшерихия коли (E. coli), Кампилобактер. Вирусы: Норовирус, ротавирус, гепатит А. Паразиты: Токсоплазма, Гиардия, Эхинококк. Грибы. Механизмы заражения и передачи.	2/-	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	1	Распознавание пищевых инфекций.	2/2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Заполнить глоссарий	2/-	
Тема 2.2 Профилактика пищевых инфекций	<b>Содержание</b>			
	1	Понятие профилактики пищевых инфекций. Основные принципы безопасности пищевых продуктов. Рекомендации по профилактике на дому. Меры профилактики в общественном питании. Система HACCP.	2/-	OK 7
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	1	Составление схемы «Профилактика пищевых инфекций». Решение ситуационных задач.	2/2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
1	Заполнить глоссарий	2/-		
Тема 2.3. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	<b>Содержание</b>			OK 7
	1	Общие понятия о пищевых отравлениях. Микробные пищевые отравления. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Отравления химическими веществами. Отравления естественными токсинами. Аллергены. Профилактика пищевых отравлений. Лечение пищевых отравлений	2/-	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	1	Распознавание пищевых отравлений. Составление схемы «Признаки пищевых отравлений». Решение ситуационных задач.	2/2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Заполнить глоссарий	2/-	
Тема 2.4. Глистные заболевания	<b>Содержание</b>			OK 7
	1	Гельминтозы. Основные типы глистных заболеваний. Пути передачи и факторы риска. Клинические проявления. Диагностика и лечение.	2/-	

		Профилактика глистных заболеваний.		
		<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	1	Лабораторная диагностика гельминтозов	2/2	
		<b>Самостоятельная работа</b>		
	1	Заполнить глоссарий	2/-	
Тема 2.5. Сальмонеллез		<b>Содержание</b>		
	1	Сальмонеллез. Пути заражения. Клиническая картина. Диагностика. Лечение. Профилактика	2/-	
		<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	1	Лабораторная диагностика сальмонеллеза	2/2	
		<b>Самостоятельная работа</b>		
	1	Заполнить глоссарий	2/-	
<b>Раздел 3. Основы гигиены и санитарии труда</b>				
Тема 3.1 Введение в гигиену труда		<b>Содержание</b>		ОК 7
	1	Основные понятия гигиены труда. Факторы рабочей среды. Профессиональные риски и заболевания.	2/-	
		<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	1	Ознакомление с порядком прохождения медицинского осмотра. Экскурсия в Государственный санитарно-эпидемиологический центр.	2/2	
		<b>Самостоятельная работа</b>		
	1	Подготовка отчета об экскурсии	2/-	
Тема 3.2 Основы санитарии		<b>Содержание</b>		ОК 7
	1	Санитария рабочего места. Санитария и пищевая безопасность. Управление отходами. Вода и санитария. Контроль за вредителями. Обучение и просвещение в области санитарии.	2/-	
		<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	1	Порядок использования инсектицидов и родентицидов	2/2	
		<b>Самостоятельная работа</b>		
	1	Заполнить глоссарий	2/-	
Тема 3.3 Санитарное законодательство		<b>Содержание</b>		ОК 7
	1	Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по	2/-	

		организации торговли. Санитарный режим поведения работников торговли. Медицинское обследование работников торговли. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	1	Анализ санитарно-эпидемиологических требований к предприятиям общественного питания	2/2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Заполнить глоссарий	2/-	
<b>Тема 3.4</b> Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников	<b>Содержание</b>			
	1	Правила личной гигиены сотрудников. Санитарный режим на рабочем месте. Контроль за состоянием здоровья сотрудников. Заболевания, препятствующие допуску к работе. Организация питания и питьевого режима. Профилактика профессиональных заболеваний. Обучение и инструктаж сотрудников. Роль и ответственность санитарного контроля. Мониторинг и оценка санитарного контроля.	2/-	ОК 7
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	1	Разработка и реализация плана санитарного контроля на рабочем месте продавца	2/2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Заполнить глоссарий	2/-	
<b>Тема 3.5</b> Санитарные требования к содержанию предприятий торговли	<b>Содержание</b>			
	1	Санитарные требования к планировке и отделке помещений. Санитарные требования к содержанию предприятий торговли Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре Санитарные требования к водоснабжению, канализации, освещению. Ответственность за соблюдение санитарных правил на торговом предприятии. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2020 года № 15 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)".	2/-	ОК 7
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			



	1	Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям торговли (Экскурсия в торговое предприятие), подготовка отчета.	2/2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Анализ соответствия планировки, размещения и выкладки товаров требуемым санитарным нормам (Экскурсия в магазин), подготовка отчета.	2/-	
<b>Раздел 4. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация</b>				
<b>Тема 4.1.</b> Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях торговли	<b>Содержание</b>			ОК 7
	1	Понятие дезинсекции. Виды дезинсекции. Порядок проведения. Дератизация. Назначение, проведение Дезинфекция. Виды дезинфекции.	2/-	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	1	Разработка основных мероприятий для предупреждения короновирусной инфекции.	2/2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
1	Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, санитарных правил в торговом предприятии в период короновирусной инфекции. Экскурсия в магазин, подготовка сообщения.	2/-		
<b>Раздел 5. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции</b>				
<b>Тема 5.1.</b> Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции	<b>Содержание</b>			ОК 7
	1	Общие санитарно-гигиенические требования. Требования к транспортным средствам. Упаковка и маркировка продукции. Температурный режим при транспортировке. Приемка кулинарной продукции. Документация и записи. Меры предосторожности и профилактики.	2/-	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	1	Методы и инструменты контроля и мониторинга за соблюдением санитарно-гигиенических требований на всех этапах транспортировки и приемки кулинарной продукции	2/2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
1	Заполнить глоссарий	2/-		
<b>Тема 5.2.</b> Санитарно-гигиенические требования к хранению	<b>Содержание</b>			ОК 7
	1	Основные принципы хранения пищевых продуктов. Требования к складским помещениям. Температурный режим хранения. Срок годности и маркировка.	2/-	

пищевых продуктов		Правила хранения отдельных групп продуктов. Меры предосторожности и гигиена на складе.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	1	Управление запасами и ротация товаров	2/2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Заполнить глоссарий	2/-	
<b>Тема 5.3.</b> Санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукции общественного питания	<b>Содержание</b>			
	1	Организация производственных процессов. Требования к сырью и ингредиентам. Личная гигиена персонала. Хранение и транспортировка готовой продукции. Процесс приготовления пищи. Упаковка и маркировка продукции.	2/-	ОК 7
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	1	Контроль качества и безопасности продукции общественного питания	2/2	
<b>Самостоятельная работа</b>				
	1	Заполнить глоссарий	2/-	
<b>Тема 5.4.</b> Санитарно-гигиенические требования к реализации продукции общественного питания	<b>Содержание</b>			
	1	Санитарные нормы при реализации продукции общественного питания. Личная гигиена персонала. Условия хранения в точках продаж. Требования к упаковке и таре. Обеспечение качества и безопасности продукции.	2/-	ОК 7
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	1	Требования к предоставлению полной и достоверной информации о продукции, включая состав, сроки годности, условия хранения и потребительские свойства.	2/2	
<b>Самостоятельная работа</b>				
	1	Подготовка к промежуточной аттестации	2/-	
<b>Промежуточная аттестация</b>			<b>6</b>	
<b>Всего</b>			<b>126/40</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:**

Кабинет «Санитарии и гигиены» оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 38.01.02 .

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1. Основные электронные издания**

1. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / А. М. Бондарук, Н. В. Дудчик, Л. Н. Журихина [и др.] ; под редакцией С. И. Сычик, Е. В. Федоренко. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — ISBN 978-985-503-644-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/67624> (дата обращения: 06.02.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Жилияков, Е. В. Производственная санитария и гигиена труда : учебное пособие / Е. В. Жилияков, И. Ю. Томус. — Тюмень : Тюменский индустриальный университет, 2018. — 113 с. — ISBN 978-5-9961-1747-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/83722> (дата обращения: 06.02.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей 7.


3. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2009. — 130 с. — ISBN 978-5-7882-0932-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/62663> (дата обращения: 06.02.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><u>Текущий контроль</u> Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме экзамена</p>
<p>Знания правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><u>Текущий контроль</u> Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме экзамена</p>

**Разработчик:**

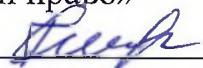
Преподаватель ФСПО

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

/Ф.С. Омархаджиева/

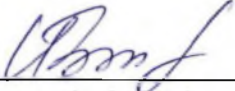
**Согласовано:**

Председатель ПЦК «Экономика и право»

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

/ Д.С. Тураева/

Зам. декана по МР ФСПО

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

/ И.В. Сулейманова/

Директор ДУМР

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

/ М.А. Магомаева /