

Министерство образования и науки Калужской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Калужской области «Людиновский индустриальный техникум»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.04 Санитария и гигиена**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
профессии 38.01.02 Продавец, контролер – кассир

2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы ОП.04 Санитария и гигиена, рекомендованной Экспертным советом по среднему профессиональному образованию при министерстве образования и науки Калужской области протокол № 3 от 08.06.2012 г и Федерального государственного образовательного стандарта программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, укрупненной группы 38.00.00 Экономика и управление

СОГЛАСОВАНО

Заведующей по учебной работе  
\_\_\_\_\_ О.Е. Селиверстова

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Т.П.Киселева

Рекомендована цикловой комиссией профессиональных дисциплин сферы обслуживания

Протокол № 1 от «31» 08 2018 г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ Л.В.Хмельницкая

Разработчик:

Воронкова А. А., преподаватель спецдисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 Санитария и гигиена

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупненной группы 38.00.00 Экономика и управление.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена может быть использована в профессиональной подготовке по профессиям социально-экономического профиля.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и повышении квалификации работников торговли.

### 1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Учебная дисциплина ОП.04 Санитария и гигиена входит в общепрофессиональный учебный 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.

В результате изучения учебной дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена формируются следующие компетенции:

**- общие компетенции:**

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

**- профессиональные компетенции,** соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

*Продажа непродовольственных товаров*

ПК 1.1 Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2 Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

*Продажа продовольственных товаров*

ПК 2.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.

ПК 2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 3.3 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>48</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>32</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>8</i>
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>16</i>
в том числе:	
Проработка конспектов занятий, учебной литературы, конспектирование, ответы на вопросы, подготовка к практическим работам.	<i>10</i>
Подготовка докладов по заданной тематике	<i>6</i>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<i>2</i>

## 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
<b>Раздел 1. Основы санитарии и гигиены в торговле.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Понятие санитарии и гигиены. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований к организации и деятельности предприятий торговли. Организация санитарно-эпидемиологического надзора.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Проработка конспектов занятий, учебной литературы. Изучение ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	<b>1</b>	
<b>Раздел 2. Микроорганизмы и пищевые заболевания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. Микроорганизмы в окружающем мире	4	2
	2. Патогенные микроорганизмы и вызываемые ими пищевые заболевания	4	2
	3. Пищевые отравления немикробного характера. Гельминтозы. Профилактика пищевых заболеваний.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Проработка конспектов занятий, учебной литературы. Секреты правильного питания.	<b>5</b>	
<b>Раздел 3. Гигиена предприятий торговли.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли. Требования к территории и содержанию помещений торговых предприятий, к водоснабжению и канализации, вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению.	2	3
	2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде. Контрольная работа.	2	3
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	1. Ознакомление с основными санитарно-эпидемиологическими требованиями к содержанию помещений торговли.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Проработка конспектов занятий, учебной литературы. Изучение устройства и планировки магазинов города. Изучение нормативных документов: Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.5.021-94. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01	<b>3</b>	

<b>Раздел 4. Гигиена пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов. Требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов.	2	3
	2.	Требования к реализации пищевых продуктов.	2	3
	<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	
	1.	Ознакомление с основными санитарно-эпидемиологическими требованиями к пищевым продуктам (мясо и мясные продукты, рыба и рыбные продукты, молоко, яйца, консервы).	4	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление перечня основных правил хранения пищевых продуктов в целях предохранения их от микробной порчи. Причины порчи пищевых продуктов и меры по её предупреждению.		<b>4</b>		
<b>Раздел 5. Личная гигиена работников торговли.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Личная гигиена персонала. Медицинское обследование работников торговли и медицинские книжки. Санитарно-эпидемиологический режим на торговых предприятиях.	2	3
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	
	1.	Ознакомление с основными санитарно-эпидемиологическими требованиями к личной гигиене работников.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Проработка конспектов занятий, учебной литературы. Тематика докладов: «Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук», «Медицинские осмотры и исследования на бактерионосительство», «Меры предупреждения профессиональных заболеваний», «Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний»		<b>3</b>		
		<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
		<b>Всего</b>	<b>48</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя,
- Технические средства обучения:
- ПК,
- мультимедийное оборудование.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300-1 с дополнениями и изменениями от 02.06.2016 N 162-ФЗ.
2. «О техническом регулировании», №184-ФЗ, ред. от 28.09.2010
3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ-52 от 31.03.1999.
4. ФЗ «Об охране окружающей среды» ФЗ-7 от 10.01.2002.
5. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
6. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 №56 с изменениями и дополнениями).
7. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов / СанПиН 2.3.2.1324-03
8. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01
10. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли. М. Академия, 2013, 128 с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии». М.: Академия, 2006.
2. Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в торговле. Ростов – н/Д, Феникс, 2000, 320 с.

Интернет- ресурсы:

1. Электронная энциклопедия. ГОСТ. Всё от А до Я. Главный общественный сайт о товарах. Санитария и гигиена. Форма доступа: <http://tovaroved.clan.su/index/0-14>
2. <http://consultant.ru> – справочник правовая система консультант плюс

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устного и письменного опроса, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы текущего контроля и оценки результатов обучения</b>
Освоенные умения: - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать санитарные правила для организаций торговли.	Оценка устного и письменного опроса Оценка выполнения и защиты практической работы Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета
Усвоенные знания: - нормативно-правовой базы санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; - требований к личной гигиене персонала.	Оценка устного и письменного опроса Оценка результатов самостоятельной работы Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета