

*Приложение П.1  
к ООП по профессии  
38.01.02 Продавец ,контролёр-кассир*

Программа учебной дисциплины

**ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

2022г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной дисциплины ОП.01 Основы деловой культуры (далее – Программа) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Сулова Н.Ф. преподаватель учебных дисциплин и междисциплинарных курсов по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир первой квалификационной категории.

стр.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		8
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 учебной дисциплины Санитария и гигиена является частью основной профессиональной образовательной программы, разработана в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир, входящей в укрупнённую группу 38.00.00 Экономика и управление.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, контролер-кассир.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**

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

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

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

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **профессиональные компетенции:**

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.

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

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности,

- вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
- ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
- ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
- ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента - **54** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента -**36** часов;

внеаудиторной самостоятельной работы студента - **18** часов.

## 2. СТРУКТУРА И 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</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	16
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>	<b>18</b>
в том числе:	
подготовка сообщений	2
выполнение практических заданий	16
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

2. 2. 2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> Общие сведения о микроорганизмах		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика микроорганизмов	<b>Содержание учебного материала</b> 1 <b>История развития микробиологии.</b> 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. Распространение микроорганизмов в природе: в почве, воздухе, воде, организме человека	3	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1 Составление схемы классификации микроорганизмов. Составление схемы производства пищевых продуктов с применением дрожжей.	2	
	2 Зарисовка схем «Источники микрофлоры. Наличие и вид микробов»	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>		
	1 Подготовка сообщения «Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов».	3	
<b>Тема 1.2</b> Микрофлора основных пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b> 2 <b>Микробиология основных пищевых продуктов.</b> Микробная порча сырья. Санитарные требования к хранению продовольственных товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха. Контрольная работа №1. Выполнение задания в тестовой форме.	4	2
	<b>Практическое занятие</b>		
	3 Распознавание видов порчи консервированных продуктов. Составление таблицы «Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов».	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>		
	2 Ознакомление с внешними условиями реализации товаров. Заполнение таблицы «Причины и факторы, способствующие развитию микробов. Способы воздействия на микроорганизмы». (Экскурсия в магазин), подготовка отчета.	2	
<b>Раздел 2.</b>		<b>14</b>	

Пищевые инфекции, пищевые отравления			
<b>Тема 2.1</b> Пищевые инфекционные заболевания	<b>Содержание учебного материала</b>		
	3	<b>Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций.</b> Источники инфекции. Инфекционные заболевания. Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций. Защитные силы организма.	2
	<b>Практическое занятие</b>		
	4	Распознавание пищевых инфекций. Составление схемы «Профилактика пищевых инфекций».	2
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>			
	3	Подготовка презентации «Пищевые инфекции и их профилактика».	2
<b>Тема 2.2.</b> Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	<b>Содержание учебного материала</b>		
	4	<b>Общие понятия о пищевых отравлениях</b> Микробные пищевые отравления. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.	2
	<b>Практическое занятие</b>		
	5	Распознавание пищевых отравлений. Составление схемы «Признаки пищевых отравлений».	2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>		
	4	Причины заражения пищевых продуктов и их последствия. Подготовка сообщения	2
<b>Содержание учебного материала</b>			
	5	<b>Общее понятие о глистных заболеваниях.</b> Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний. Контрольная работа №2. Выполнение задания в тестовой форме.	2
			2
<b>Раздел 3</b> Основы гигиены и санитарии труда			<b>22</b>
<b>Тема 3.1</b> Личная гигиена и санитарная культура работников торговли	<b>Содержание учебного материала</b>		
	6	<b>Понятие о гигиене и санитарии. Санитарное законодательство.</b> Основные сведения о гигиене и санитарии труда в торговле. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли. Санитарный режим поведения работников торговли. Медицинское обследование работников торговли. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарноэпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта.	3
			2

		Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников. Заболевание, препятствующие допуску к работе.		
		<b>Практическое занятие</b>		
	6	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор Прохождение медицинского осмотра. Экскурсия.	2	
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>		
	5	Личная гигиена работников торговли. Составление презентации. Санитарные требования к хранению и реализации товаров. Подготовка реферата	2	
<b>Тема 3.2</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
Санитарные требования к содержанию предприятий торговли	7	<b>Санитарные требования к планировке и отделке помещений.</b> 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. Контрольная работа №3. Оценка результатов выполнения заданий в тестовой форме.	2	2
		<b>Практическое занятие</b>		
	7	Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям торговли (урок - экскурсия в торговое предприятие), подготовка отчета.	2	
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>		
	6	Анализ соответствия планировки, размещения и выкладки товаров требуемым санитарным нормам (Экскурсия в магазин), подготовка отчета. Санитарные требования к предприятиям торговли. Составление презентации	2	
	7	Вредные производственные факторы и меры защиты. Подготовка реферата.	2	
<b>Раздел 4.</b> Дезинфекция, дезинсекция, дератизация				
<b>Тема 4.1.</b> Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях торговли		<b>Практическое занятие</b>		
	8	Приготовление дезинфицирующих растворов.	2	
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>		
	8	Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, санитарных правил в торговом предприятии. (Экскурсия в магазин), подготовка отчета.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	8	<b>Понятие дезинсекции.</b> Виды дезинсекции. Порядок проведения <b>Дератизация.</b> Назначение, проведение <b>Дезинфекция.</b> Виды дезинфекции.	1	

	<b>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Максимальная учебная нагрузка студента</b>	<b>54</b>	
	<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента</b>	<b>36</b>	
	<b>в том числе практические занятия</b>	<b>16</b>	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа студента</b>	<b>18</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины обеспечивается наличием учебного кабинета Санитарии и гигиены.

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству студентов;
- учебно-методический комплект по предмету;

**Технические средства обучения:** компьютер, мультимедийный проектор, программное обеспечение: Microsoft Office, MyTest.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие для СПО. - М.: ИЦ Академия, 2017. .  
<http://book.ru/>- электронная библиотека.
2. Матвеева Н.А. Гигиена и экология человека (СПО). Учебник — Москва : КноРус, 2019. — 325 с., <http://book.ru/>- электронная библиотека.
3. Попов Ю.П., Колтунов В.В. Охрана труда (для СПО). Учебное пособие — Москва : КноРус, 2019. — 222 с. <http://book.ru/>- электронная библиотека.

Дополнительные источники:

1. Матвеева Н.А. под общ. ред. и др. Гигиена и экология человека (СПО) Учебник. - М.: КноРус, 2013
2. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли. Учебник. - М.: ИЦ Академия, 2013
3. Официальное издание. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле - М.: КноРус, 2012

Интернет ресурсы:

<http://quator.ru/all-materials/item/804-zharikov-gg-microbiology-of-food-products-sanitation-and-hygiene/lego.biuss.ru/idbook/7313822>  
<http://cvetnik.com.ua/slte/page-415.html>

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, оценки внеаудиторных самостоятельных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение санитарных правил для организаций торговли;</li> <li>- соблюдение санитарно-эпидемиологические требований</li> </ul>	<p>Оценка результатов практических работ №1, 2,3,4,5,6,7, 8</p>
<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов;</li> </ul>	<p>Оценка результатов контрольной работы №1: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №1,2</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> </ul>	<p>Оценка результатов контрольной работы №2: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы № 3,4</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> </ul>	<p>Оценка результатов контрольной работы №3: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №6,7.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила личной гигиены работников торговли;</li> </ul>	<p>Оценка результатов контрольной работы №3: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №5</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;</li> </ul>	<p>Оценка результатов контрольной работы №3: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №8</p>

#### 5. ИЗМЕНЕНИЯ, ВНЕСЕННЫЕ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ п/п	Название темы	Внесены дидактические единицы	Исключены дидактические единицы
	<b>Тема 3.1</b> Личная гигиена и санитарная культура работников торговли	Задание 6. Заболевания, препятствующие допуску к работе.	
	<b>Тема 3.2</b> Санитарные требования к содержанию предприятий торговли	Задание 7. Ответственность за соблюдение санитарных правил на торговом предприятии	