

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.04 Санитария и гигиена**

**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 Санитария и гигиена

### 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02. Продавец, контролер - кассир

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживания, по профессии «Продавец непродовольственных товаров», «Продавец продовольственных товаров», «Контролер-кассир».

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- соблюдать санитарные правила для организации торговли,
- соблюдать санитарно – эпидемиологические требования.

В результате освоения учебной 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 примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	18
<b>Итоговая аттестация</b> в форме	Дифференцированный зачет

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Санитарно – эпидемиологические требования по организации торговли</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 1.1 Санитарно – эпидемиологические требования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Санитарно – эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде. Соблюдать санитарные правила для организации торговли. Требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции		2
	<b>Практические занятия: соблюдать санитарные правила для организации торговли</b>	2	
	1. <b>Разработка требований к обслуживанию потребителей.</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленными преподавателем). Создание презентаций по изучаемым темам. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Реферат «Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции» Реферат «Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи»	4	
<b>Тема 1.2 Санитарно- эпидемиологическое законодательство. Нормативно-правовая база санитарно- эпидемиологического требований по организации торговли</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Санитарно-эпидемиологический надзор, законодательство. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологического требований по организации торговли		2
	<b>Практические занятия: соблюдать санитарные правила для организации торговли</b>	2	
	2. Изучение СанПиНа		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленными преподавателем). Создание презентаций по изучаемым темам. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>	3	

	Реферат «Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил» Конспект «Основные требования СанПиНа»		
<b>Раздел 2. Требования к личной гигиене персонала</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 2.1 Личная гигиена, требования к личной гигиене персонала.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. <b>Личная гигиена работников торговли. Требования к личной гигиене персонала.</b> Соблюдение санитарных норм и правил в быту, на производстве.		2
	2. <b>Значение дезинфекции, дезинсекции, дератизации для работников торговли.</b>		
	<b>Практические занятия : соблюдать санитарно-эпидемиологические требования</b>	4	
	3. Определение требований к личной гигиене для работников торговли.		
	4. Классификация и приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленными преподавателем). Создание презентаций по изучаемым темам. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Конспект «Соблюдение санитарных норм и правил в быту» Реферат «Личная гигиена работников торговли»	3	
<b>Тема 2.2 Пищевые инфекции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. <b>Понятие о пищевых инфекциях. Санитарные требования, предъявляемые к торговым предприятиям.</b> Основные источники для развития бактерий. Меры предупреждения глистных заболеваний Характеристика пищевых инфекций Требования к транспортировке, и хранению товаров. Способы обработки транспорта		2
	<b>Практические занятия соблюдать санитарные правила для организации торговли</b>	4	
	5. Определение источников пищевых инфекций.		
	6. Определение источников глистных заболеваний.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленными преподавателем). Создание презентаций по изучаемым темам. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Презентация по теме «Острые кишечные инфекции» Реферат «Зоонозы» Презентация по теме «Инфекционные заболевания»	4	

<b>Тема 2.3</b> <b>Пищевые отравления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Пищевые отравления и их профилактика. Понятия о пищевых инфекциях. Микотоксикозы		2
	2.	Характеристика пищевых отравлений. Возбудители кишечной инфекции		
	<b>Практические занятия: соблюдать санитарные правила для организации торговли. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.</b>		4	
	7.	Определение симптомов пищевых отравлений бактериального происхождения.		
	8.	Определение типов пищевых отравлений немикробного происхождения.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленными преподавателем). Создание презентаций по изучаемым темам. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Реферат «Глистные заболевания»		3		
<b>Тема 2.4</b> <b>Санитария труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	<b>Рациональная организация трудового процесса.</b> Улучшение условий труда на производстве. Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим. Вредные привычки и борьба с ними		2
	<b>Практические занятия: соблюдать санитарные правила для организации торговли. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.</b>		2	
	9.	Разработка спецодежды с учетом санитарных требований		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленными преподавателем). Создание презентаций по изучаемым темам. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Реферат «Предупреждение производственного травматизма»		1	
<b>Дифференцированный зачет</b>		2		
<b>Всего</b>			<b>54</b>	

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

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

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

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно – наглядных пособий по предмету.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения,
- комплект учебно – методической документации
- автоматизированное рабочее место преподавателя
- методические пособия.

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

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

##### **Основные источники:**

1. Мартинчик А. Н., Королев А. А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена: Учебное пособие для среднего профессионального образования Изд. 2-е, стереотип.- Академия, 2014 г.
2. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии Учебник. - Академия, 2015 г.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Гриф МО РФ, - ПрофОбрИздат, 2015 г.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. Учебное пособие для начального профессионального образования. – М.: Академия, 2014
5. Черникова Л. П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. Учебное пособие. - Феникс, 2014 г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Санитарные правила и нормы. Продовольственная торговля, общественное питание. Издательство «Феникс» г. Ростов – на – Дону 2014г.
2. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария. Гриф УМО МО РФ. - Форум, 2016 г.
3. Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания. - Дашков и К°, 2016 г.
4. Позняковский В.М., Дроздова Т.М., Влощинский П.Е. Физиология питания. Гриф УМО МО РФ. - Сибирское университетское издательство, 2014г.



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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
-соблюдать санитарные правила для организации торговли	самостоятельная работа, практические занятия 1,2,5,6,7,8,9
- соблюдать санитарно – эпидемиологические требования	самостоятельная работа, практические занятия 3,4,7,8,9
<b>Знать:</b>	
- нормативно – правовую базу санитарно – эпидемиологических требований по организации торговли	самостоятельная работа, практические занятия, тестирование
- требования к личной гигиене персонала	самостоятельная работа, практические занятия