

Утверждаю  
Директор ГБПОУ ЗКА  
\_\_\_\_\_ Г.Я.Надыргулов  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.04. Санитария и гигиена**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, укрупненной группы профессий 38.00.00 Экономика и управление.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Зауральский колледж агроинженерии.

Разработчики:

Биксаева Назира Галлевна - преподаватель высшей категории

## СОДЕРЖАНИЕ

---

	стр.
– ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
– СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
<hr/>	
– УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
<hr/>	
– КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
<hr/>	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04.Санитарии и гигиены

## 1.1. Область применения рабочей программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке рабочих кадров по программам профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации по профессиям 17353 Продавец продовольственных товаров, 17351 Продавец непродовольственных товаров, 12965 Контролер-кассир, 12721 Кассир торгового зала.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональных дисциплин

## 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 организаций торговли;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
- применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;
- проводить простые санитарно-эпидемиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
  - требования к личной гигиене персонала
  - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту
  - правила личной гигиены работников;
  - нормы гигиены труда;
  - классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
1. правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
  2. основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
  3. санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции.

Освоение учебной дисциплины должно способствовать формированию следующих **компетенций**:

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

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 продуктов.

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 примерной программы учебной дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 8 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 (всего)</b>	<b>40</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	8
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>8</b>
в том числе:	
<i>Итоговая аттестация в форме <u>зачета</u></i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p><b>Тема 1.1.</b></p> <p>Санитарные требования к предприятиям торговли</p>	Содержание учебного материала	13	
	1.Требования к устройству предприятий. Требования к территории.		**
	2.Требования к канализации и водоснабжению, к микроклимату помещений.		
	3.Санитарные требования к вентиляции, отоплению и освещению		
	4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов		
	5.Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов. Санитарные требования к мелкорозничной сети.		
	6.Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами		
	7.Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка. Личная гигиена персонала		
	Контрольная работа по теме 1.1.	1	
Самостоятельная работа обучающихся: Гигиенические факторы.	4		

	Сроки хранения и реализации продовольственных товаров.		
<b>Тема 1.2.</b>  Основы гигиены труда и личной гигиены.	Содержание учебного материала	17	
	1. Гигиена труда. Организация трудового процесса. Понятие о гигиене труда. Правила гигиены труда. Повышение трудоспособности, как следствие правильной организации трудового процесса. Понятие об улучшении условий труда на предприятии. Оптимизация микроклимата, автоматизация трудоемких операций, предупреждение простудных заболеваний на предприятии.		**
	2. Производственная травма. Понятие о производственной травме. Оказание первой помощи при травмах: механических повреждениях, поражении электрическим током, ожогах. Меры предупреждения производственного травматизма.  Правила личной гигиены. Понятие о личной гигиене.		
	3. Содержание в чистоте тела, рук, полости рта, одежды. Нормы санитарной одежды. Гигиеническая культура поведения. Вредные привычки.		
	4. Профилактика наркомании, табакокурения и алкоголизма на производстве.		
	5. Значение санитарной культуры работников предприятий торговли для предупреждения пищевых отравлений. Медицинское обследование работников, его цель и виды. Предохранительные прививки и их значение. Санитарные книжки.		
	Контрольная работа по теме 1.1.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся.	4	
Знание санминимума и санитарных правил для работников предприятий торговли			
	<b>Всего:</b>	32	

---

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета санитарии и гигиены; организации и технологии розничной торговли;

лабораторий микробиологии, санитарии и гигиены; торгово-технологического оборудования; учебный магазин.

Оборудование учебного кабинета: плакаты, рабочие места учащихся, рабочее место преподавателя, доска, печатные средства обучения.

Технические средства обучения: компьютер, плоттер, видеопроектор, плакаты, демонстрационные материалы

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: : холодильники, посуда, плитки, пробирки, штативы, столы для учащихся, стол учителя, стулья, стеллажи

---

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

###### **Основные источники:**

1. З.П.Матюхина. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. «Академия». 22 0
2. З.П.Матюхина. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. «Академия».2008
3. О.В. Памбухчиянц. Пособие для продавца продовольственных товаров / М. Издательский центр «Академия»,2012
4. Н.В. Гранаткина. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебное пособие для учащихся профессиональных училищ. М. Издательский центр «Академия»,2010.Т.П.Трушина. Микробиология, гигиена и санитария в торговле. Ростов-на-Дону. Феникс, 2000

###### **Дополнительные источники:**

1. В.А.Барановский, Л.Г.Шатун. Повар. Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ. Ростов-на-Дону. Феникс, 2001
  2. А.Н.Шарыгина. Санитарная техника в общественном питании М.Экономика.1985
  3. Л.В.Мармузова. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.Академия. 2000
-



4. Л.П.Черникова. Охрана труда и здоровья с основами санитарии и гигиены в сфере торговли и коммерции. М. ИКЦ «МарТ», 2005

#### 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	<i>Лабораторная работа, практические занятия</i>
5.2.1. 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.	<i>практические занятия, экспериментальные задания,  экспертная оценка результатов практических работ,  контрольная работа.</i>
5.2.2. 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 продуктов.	<i>Тестирование,</i>

<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<p><i>практические занятия, реферат, лабораторная работа.</i></p>
<p>5.2.3. Расчеты с покупателями. ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.</p>	<p><i>экспертная оценка результатов учебных и практических работ, зачет.</i></p>