

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена»разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 100701.01 Продавец, контролер-кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 08 2013 г.

№ 723.Регистрационный № 29470.

Организация-разработчик: **Поспелихинский филиал КГБПОУ «ЕЛПО»**

Разработчики:

Колесникова Н.А. – мастер п/о,высшая квалификационная категория

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| ПОЯСНИТЕЛЬНА ЗАПИСКА | 4 |
| ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| условия реализации учебной дисциплины | 10 |
| Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | 10 |

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО100701.01 «Продавец, контролер-кассир»

Основанием для разработки данной программы учебной дисциплины являются следующие документы:

* Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 100701.01 «Продавец, контролер -кассир», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 8 апреля 2010 г. №304. Зарегистрирован в Минюсте РФ РФ 2.08.2013 г. Регистрационный № 723 .
* Перечень профессий СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 28 сентября 2009 г. № 354;
* Единый тарифно-квалификационный справочник;
* Разъяснения /И.М. Реморенко/ по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования.

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся на своих занятиях преподаватель применяет элементы новых педагогических технологий с применением электронных образовательных ресурсов, игровые, ролевые технологии, обучение в команде, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой. После каждой темы преподаватель предлагает задания для выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы направленной на расширение кругозора по изучаемой теме. Для организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, преподавателем разрабатывается методическое обеспечение. Обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные рабочей учебной программой учебной дисциплины.

Для текущего контроля, за уровнем усвоения программного материала предусмотрено проведение контрольных работ. Форма проведения контрольных работ - тестовая, решение ситуационных задач.

По завершению учебной дисциплины проводится дифференцированный зачет. Форма зачета тестовая, решение ситуационных задач.

.

1. **паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 САНИТАРИИ И ГИГИЕНа**

**1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 100701.01 Продавец, контролер-кассир, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 2 августа 2013 № 723

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 2965 Контролер-кассир.

**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 дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* соблюдать санитарные правила для организации торговли;
* соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

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 48 часов в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Кол-во часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 8 |
| контрольные работы | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **16** |
| в том числе: |  |
| Подготовка сообщений по теме:  «Инфекционные заболевания персонала предприятий продовольственной торговли и их предупреждение». | 3 |
| Подготовка сообщений по теме: «Размещение и благоустройство территории организаций торговли». | 3 |
| Подготовка сообщений по теме:«Личная гигиена работников торговли». | 3 |
| Подготовка доклада по теме:  «Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил». | 3 |
| Подготовка реферата по теме:  «Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства». | 4 |
| **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**«Санитарии и гигиены.»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | | **Объем часов** |
| **1** | **2** | | | **3** |
| **Раздел 1.Санитарные требования** |  | | | **32** |
| Тема 1.1.Сани тарные требования , предъявляемые к предприятиям торговли |  | **Содержание** | | **7** |
| Санитарные требования к территории.  Санитарные требования к водоснабжению и канализации.  Санитарные требования к вентиляции, отоплению и освещению.  Санитарные требования к планировке и устройству предприятий торговли.  Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. | | |  |
| **Практическое занятие № 1**  Тема: «Решение профессиональных задач «Требования к благоустройству организации торговли».  **Практическое занятие №2**  Тема: «Решение профессиональных задач «Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам». | | | 2 |
| Тема1.2.Санитарные правила к хранению пищевых продуктов | **Содержание** | | | **4** |
| Прием пищевых продуктов.  Хранение товаров. | | |  |
| **Практическое занятие №3.**  Тема: «Решение профессиональных задач « Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов». | | | 1 |
| **Содержание** | | | **4** |
| Тема1.3.Санитарные требования к отпуску пищевых товаров | Санитарные требования к продаже товаров на предприятиях торговли.  Санитарные требования к мелкорозничной сети.  Санитарные правила к мини-рынкам. | | |  |
| **Практическое занятие №4.**  Тема: «Решение профессиональных задач «Санитарные требования к реализации пищевых продуктов» | | | 1 |
| Тема 1.4.Санитарногигиенические требования к транспорту ,таредля перевозки товаров | **Содержание** | | | **2** |
| Санитарно-гигиенические требования к транспорту ,таре для перевозки товаров. | | |  |
| **Практическое занятие №5.**  Тема: Санитарно-гигиенические требования к транспорту, таре для перевозки товаров | | | 1 |
| Тема 1.5.Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий торговли | **Содержание** | | | **6** |
| Санитарно-гигиенические требования к содержанию территории.  Санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования и инвентаря.  Дезинфекция.  Дезинсекция.  Дератизация. | | |  |
| **Практическое занятие №6.**  Тема: «Решение профессиональных задач «Требования к содержанию помещений и оборудования». | | | 1 |
| Тема 2.Личная гигиена работников предприятий продовольственной торговли | **Содержание** | | | **8** |
| Основные сведения о санитарии и гигиене труда.  Понятие о личной гигиене. Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук работников продовольственной торговли. Содержание полости рта. Санитарная одежда и правила её ношения и хранения. Санитарный режим поведения.  Медицинские обследования. Санитарный контроль.  Инфекционные заболевания персонала предприятий продовольственной торговли и их предупреждение.  Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к холодильному оборудованию.  Санитарные требования к немеханическому оборудованию.  Дезинфицирование . Дезинфицирующие средства. Борьба с грызунами, мухами и насекомыми.  Оценка качества пищевых продуктов.  Признаки порчи пищевых продуктов. Требования, предъявляемые к приёму пищевых продуктов. Санитарные требования к продаже пищевых товаров. Санитарные требования к мелкорозничной торговле.  Задачи санитарно-эпидемиологического надзора. Виды санитарно-эпидемиологического надзора.  Санитарно- эпидемиологическое законодательство. | | |  |
| **Практическое занятие №7**  Тема: «Решение профессиональных задач «Санитарная подготовка работников торговли» | | | **2** |
|  |  | | **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:**  Подготовка сообщений по темам:  *«Инфекционные заболевания персонала предприятий продовольственной торговли и их предупреждение».*  «*Размещение и благоустройство территории организаций торговли».*  *«Личная гигиена работников торговли».*  Подготовка доклада по теме:  *«Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил».*  Подготовка реферата по теме:  *«Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства».* | 3  3  3  3  4 |
|  | **Дифференцированный зачет** | | | **1** |
|  | **Всего:** | | | **32** |

# **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: торговое оборудование (витрины, стеллажи, прилавки)

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, компьютер, микроскопы.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1.Микробиология, санитария и гигиена в торговле. Трушина В.Т.

«Феникс» Ростов на Дону 2000г.

**Дополнительные источники:**

1.Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, Е.А.Богатырёва, Л.П. Точкова, Учебное пособие, Москва Академ книга/учебник 2005 год.

2.Учебное пособие для гигиенического обучения работников общественного питания. Красильщиков В.П. Москва 1999г.

3.Санитарные правила и нормы: санитарные правила для предприятий продовольственной торговли и общественного питания [Текст]: СаНПиН 2.3.5.021-94, СП 2.3.6.1066-01, СП 2.3.6.1079-01, МУК 4.2.016-94. – Москва: Омега-Л, 2009. – 108 с. – (Безопасность и охрана труда).

**Интернет-ресурсы:**

1. Библиотека ГОСТов [Электронный ресурс]. - URL: <http://vsegost.com/> (дата обращения: 20.08.2013).
2. Роспотребнадзор. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс] / Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. - Электрон. дан. - Москва: Роспотребнадзор, 2013. - URL: <http://rospotrebnadzor.ru/> (дата обращения: 20.08.2013).

# **4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Уметь:** |  |
| Соблюдать санитарные правила для организации торговли; | Практическое занятие;  Дифференцированный зачет |
| Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования. | Практическое занятие;  Дифференцированный зачет |
| **Знать:** |  |
| Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; | Практическое занятие  Дифференцированный зачет |
| Требования к личной гигиене персонала. | Практическое занятие  Дифференцированный зачет |