

202006 2023

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края «Апшеронский техникум автомобильного транспорта и  
сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Санитария и гигиена**

по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

2022 г.

**Рассмотрена:**  
учебно – методическим объединением  
профессионального цикла  
«26» 0520г.  
Руководитель Палавина /В.С Палавина/

**Утверждаю:**  
директор ГБПОУ КК АТАТС  
В.А. Шульга  
«03» 05 2022 г.



Рассмотрена:  
на заседании педагогического совета  
протокол № 11 от «03» 06 2022г.

Рабочая учебная программа ОП.04 Санитария и гигиена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролер – кассир (утверждена приказом Министерства образования и науки РФ № 723 от 02.08.2013г., зарегистрировано Министерством юстиции России. № 29470 от 20. 08. 2013г.). Укрупненная группа профессий 38.00.00 Экономика и управления

Организация - разработчик: ГБПОУ КК АТАТС

Разработчик:  
Сальникова Анна Юрьевна, мастер производственного обучения ГБПОУ  
КК АТАТС

Рецензенты:

Кешине М.А. товаровед  
Квалификация по диплому:

(подпись)

Кешин С.В., товаровед  
Квалификация по диплому

(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована на курсах повышения квалификации, подготовки и переподготовки на базе основного общего, среднего (полного) общего образования и профессионального образования без учета стажа работы, должности и типа предприятия.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

## 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.

Результатом освоения программы ОП.04 Санитария и гигиена является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования .
ПК.3.3.	Проверять качество количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 45 часов;  
 практические работы 12 часов  
 самостоятельной работы обучающегося 23 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>	68
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	45
в том числе:	
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	23
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	
	1. <b>Государственный санитарный надзор в области торговли.</b>	1	1,2
	2. <b>Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в РФ.</b>	1	2
	3. <b>Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.</b>	1	2
	4. <b>Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований для организаций.</b>	1	2
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
	1. <b>Ознакомление с нормативно-правовой базой СанПиН. Изучение санитарно-эпидемиологических требований.</b>	1	
	2. <b>Составление перечня функций надзорных органов.</b>	1	
	<b>Самостоятельные работы</b>	<b>5</b>	
	Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленным преподавателям) Самостоятельно изучить: 1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. №52 ФЗ; 2. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000. №29 – ФЗ 3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. 4. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.6.1066 – 01; 5. Санитарные правила и нормы. СанПиН 2.3.2.1078 - 01		
	<b>Тема 2. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>17</b>
1. <b>Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности.</b>		1	2
2. <b>Характеристика простейших микроорганизмов.</b>		1	2
3. <b>Распространение микроорганизмов в природе.</b>		1	2
4. <b>Морфология и физиология микробов.</b>		1	2
5. <b>Общие понятия о пищевых отравлениях. Понятие об иммунитете.</b>		1	2
6. <b>Пищевые отравления бактериального происхождения.</b>		1	2
7. <b>Пищевые отравления немикробного происхождения.</b>		1	2
8. <b>Меры профилактики немикробных пищевых отравлений.</b>		1	2
9. <b>Митоксикозы</b>		1	2
10. <b>Глистные заболевания. Виды и характеристика гельминтов</b>		1	2
<b>Практические работы:</b>	<b>2</b>		
3. <b>Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.</b>	1		
4. <b>Пищевые заболевания.</b>	1		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>		

	Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий составленным преподавателям) 1. Составление кроссворда по теме: «Пищевые инфекционные и глистные заболевания» 2. Доклад на тему: «Причины и факторы, способствующие развитию микробов». 3. Сообщение «Способы воздействия на микроорганизмы» 4. Изготовление плаката – профилактика инфекционных заболеваний.		
	<b>Контрольная работа по теме: «Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими».</b>	1	2
<b>Тема 3. Гигиена организаций торговли</b>	Содержание учебного материала	<b>13</b>	
	1 Санитарный режим и медицинское обследование работников торговли.	1	2
	2 Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила).	1	2
	3 Санитарные требования к территории предприятия, водоснабжению, канализации, вентиляции, отоплению и освещению.	1	2
	4 Уборка помещений, виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция.	1	2
	5 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки.	1	2
	6 Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований.	1	2
	7 Гигиеническая оценка товаров.	1	2
	8 Требования к строительству и содержанию помещений.	1	2
	Практические работы	2	
	5 Правила проведения дезинфекции, дератизации, дезинсекции	1	
	6 Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочных материалов, устройству	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	<b>3</b>	
Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий составленным преподавателям) 1. Сообщение «Санитарные требования к благоустройству предприятий торговли» 2. Изучение и анализирование соблюдения санитарных требований при обслуживании покупателей в магазинах города. 3. Сообщение «Методы борьбы с грызунами, насекомыми на предприятиях торговли».			
<b>Тема 4. Гигиена пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала	<b>10</b>	
1 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов. Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов. Использование бережливого производства при приеме, складировании, транспортировке и хранении пищевых продуктов в организациях торговли.	1	2	
2 Санитарные требования к реализации пищевых продуктов и обслуживание клиентов.	1	2	
3 Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры их предупреждения.	1	2	
4 Санитарная оценка доброкачества продуктов.	1	2	
Практические работы	2		
7 Вредные для здоровья пищевые добавки.	1		
8 Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов.	1		



	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий составленным преподавателям) 1. Санитарные требования к хранению продовольственных и непродовольственных товаров. 2. Сообщение: «Сроки выживания возбудителей в пищевых продуктах» 3. Сообщение: «Пищевые добавки: влияние на организм» 4. Подготовить реферат на тему: «Микробиология важнейших пищевых продуктов»		
<b>Тема 5. Личная гигиена работников торговли</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>17</b>	
	1 <b>Значение соблюдения правил личной гигиены.</b>	1	2
	2 <b>Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела и рук в чистоте.</b>	1	2
	3 <b>Заболевания, препятствующие работе на торговых предприятиях.</b>	1	2
	4 <b>Гигиена труда. Требования к личной гигиене персонала.</b>	1	2
	<b>Практические работы</b>	<b>4</b>	
	9. Санитарные правила для торговых организаций.	1	
	10. Нарушение правил личной гигиены.	1	
	11. Медицинские осмотры и личные медицинские книжки.	1	
	12. Решение ситуационных задач.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>7</b>	
	Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий составленным преподавателям) 1. Подготовить реферат на тему «Личная гигиена – залог здоровья» 2. Выписать из СанПиНа требования к личной гигиене персонала работников торговли. 3. Из типовой инструкции по охране труда продавца продовольственных и непродовольственных товаров выписать виды и нормы санитарной и специальной одежды. 4. Выполнить эскизы санитарной одежды продавца продовольственных товаров 5. Правила и нормы условий труда. Мероприятия по предупреждению профессиональных заболеваний и травматизма. 6. Записать вредные производственные факторы, действующие на продавца непродовольственных товаров. 7. Записать вредные производственные факторы, действующие на продавца продовольственных товаров.		
	<b>Контрольная работа по теме: «Личная гигиена работников торговли».</b>	1	2
	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	2
	<b>Всего</b>	<b>68</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета  
**Санитарии и гигиены**

Оборудование учебного кабинета:

1. Доски разделочные
2. Ножи
3. Макеты товаров с признаками порчи

Технические средства обучения:

1. Компьютер с лицензионным программным обеспечением с выходом в Интернет
2. Мультимедиапроектор

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

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

*Основные источники:*

Производственная санитария и гигиена труда.: Учебное пособие / Жиляков Е.В., Томус И.Ю., Тюменский индустриальный университет, 2018

*Дополнительные источники:*

1. СанПин 2.3.5.021-94
2. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
3. Санитария и гигиена на предприятиях торговли : учебник для нач. проф. образования / И.Б.Леонова. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 128 с.

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

Контроль и оценка результатов освоения 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
<i>Умения</i>	
Соблюдать санитарные правила для организаций торговли	Выполнение работ на учебной и производственной практике
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	Выполнение работ на учебной и производственной практике
<i>Знания</i>	
Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
Требования к личной гигиене персонала	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа