

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

2021 г.

Рассмотрена:

учебно – методическим объединением
профессионального цикла
протокол № 11 от «25» 05 2021 г.
Руководитель Галева /В.С Палавина/

Рассмотрена:

на заседании педагогического совета
протокол № 10 от «31» 05 2021 г.



Утверждаю:

директор ГБПОУ КК АТАТС
В.А. Шульга
20 21 г.

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:

Касьянова Светлана Васильевна, мастер производственного обучения
ГБПОУ КК АТАТС

Рецензенты:

Зелескова Е.Н. директор

Квалификация по диплому:

(подпись)

Чукасова И.Н. продавец

Квалификация по диплому

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

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, бережливое производство:

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.

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>68</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>45</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>12</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>23</i>
<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 работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность	Содержание учебного материала	4	
	1. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания.	1	2
	2. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в РФ.	1	2
	3. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.	1	2
	4. Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований для организаций.	1	2
	Практические работы	2	
	1. Ознакомление с нормативно-правовой базой СанПиН	1	
	2. Составление перечня функций надзорных органов.	1	
	Самостоятельные работы	5	
	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 Ф3 (изменения 30.12.2001); 2. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000. №29 – Ф3 3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. 4. Санитарно-эпидемиологические правила. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – СП 2.3.6.1066 – 01; 5. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078 - 01		
Тема 2. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими	Содержание учебного материала	10	
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности.	1	2
	2. Общие понятия о пищевых отравлениях. Понятие об иммунитете.	1	2
	3. Пищевые отравления бактериального происхождения.	1	2
	4. Пищевые отравления немикробного происхождения.	1	2
	5. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений.	1	2
	6. Митоксикозы.	1	2
	7. Глистные заболевания. Виды и характеристика гельминтов.	1	2
	8. Причины возникновения и меры профилактики.	1	2
	9. Морфология и физиология микробов.	1	2
	10. Распространение микроорганизмов в природе.	1	2
	Практические работы:	2	

	3.Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений. 4.Пищевые заболевания.	1 1	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	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.Заполнить таблицу: «Причины и факторы, способствующие развитию микробов». 3.Способы воздействия на микроорганизмы. 4.Изготовление плаката – профилактика инфекционных заболеваний.		
	Контрольная работа по теме: «Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими».	1	2
Тема 3. Гигиена предприятий питания	Содержание учебного материала	8	
	1 Санитарный режим проведения 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 дезинфекция, дератизация, дезинсекция.	1	
	6 Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочных материалов, устройству	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий составленным преподавателям) 1.Записать санитарные требования к благоустройству предприятий торговли. 2.Проанализировать и записать в тетрадь, как соблюдаются санитарные требования при обслуживании покупателей в магазинах города. 3. Записать в тетрадь методы борьбы с грызунами, насекомыми на предприятиях торговли.		
	Тема 4. Гигиена пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4
1 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов. Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов.		1	2
2 Санитарные требования к реализации пищевых продуктов и обслуживание клиентов.		1	2
3 Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее 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	
	Самостоятельная работа		4	
	Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий составленным преподавателям)			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарные требования к хранению продовольственных и непродовольственных товаров. 2. Подготовка устного сообщения: «Сроки выживания возбудителей в пищевых продуктах» 3. Научиться определять качество продуктов органолептическим и лабораторным методом 4. Подготовить реферат на тему: «Микробиология важнейших пищевых продуктов» 			
Тема 5. Личная гигиена работников торговли	Содержание учебного материала		4	
	1	Значение соблюдения правил личной гигиены.	1	2
	2	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела и рук в чистоте	1	2
	3	Заболевания, препятствующие работе на торговых предприятиях.	1	2
	4	Гигиена труда	1	2
	Практические работы		4	
	9. Личная гигиена работников торговли		1	
	10. Нарушение правил личной гигиены.		1	
	11. Медицинские осмотры и личные медицинские книжки.		1	
	12. Ситуационные задачи.		1	
	Самостоятельная работа		7	
	Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий составленным преподавателям)			
	<ol style="list-style-type: none"> 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. 			
Контрольная работа по теме: «Гигиена предприятий питания». «Личная гигиена работников торговли».		1		
Дифференцированный зачет		1	2	
Всего		68		

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. Видеопроектор
3. Акустическая система

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. : учеб. Пособие / С. С. Горохова, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2012

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. ГОСТы на продукты питания

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