

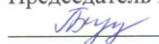
ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена

2021г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
предметно-цикловой комиссией
профессионального обучения

Протокол № 1
от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК
 А.В. Бурковская

Программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта и примерной
программы учебной дисциплины Санитария и гигиена основной
профессиональной образовательной программы по профессии СПО 38.01.02
Продавец, контролер - кассир разработанной областным государственным
автономным образовательным учреждением среднего профессионального
образования Иркутским технологическим колледжем.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области Профессиональное
училище № 48 п.Подгорный

Разработчик:

Куприянова Ольга Васильевна,
преподаватель ГБПОУ ПУ № 48 п.Подгорный

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **38. 01.02 Продавец, контролер-кассир**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 38.00.00. Экономика и управление.

Программа учебной дисциплины может быть использована по профессиональной подготовке по профессии рабочих: **Контролер – кассир, Продавец непродовольственных товаров, Продавец продовольственных товаров**, повышении квалификации и переподготовке работников в области торговли при наличии основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы профессиональной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК), общими (ОК) компетенциями и личностными результатами (ЛР).

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, требования безопасности их эксплуатации
ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль наличия 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 и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в

	семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, содействующий поддержанию престижа своей профессии
ЛР 17	Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств.
ЛР18	Разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам
ЛР 19	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости в условиях развития региона

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	16
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
Подготовка сообщений Выполнение конспектов по темам курса Заполнение таблиц, схем Оформление отчетов практических работ	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. 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	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Уровень освоения
1	2		3	4	5
Раздел I Основы санитарии и гигиены в торговле			16		
Тема 1.1. Понятие санитарии и гигиены в торговле	Содержание учебного материала		1	ОК 7, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.4, ЛР 5. ЛР 6, ПК 1.3	2
	1	Понятие о санитарии и гигиены Организация санитарно-эпидемиологического надзора. Права и обязанности лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.			
Тема 1.2 Характеристик а микроорганизм ов	1	Микроорганизмы в окружающем мире. Понятия о микроорганизмах. Классификация микроорганизмов. Характеристика групп микроорганизмов (бактерии, грибы) их форма, строение, размножение. Дрожжи, их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов	2		
	2	Распространение микроорганизмов в природе: в почве, воздухе, воде. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов.			
	Практические занятия		2	ОК 4, ОК 5, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 17	
	Характеристика групп микроорганизмов. Составление схемы строения, бактерий, плесневых грибов, дрожжей.				
	Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов.				
	Распространение микроорганизмов в природе: в почве, воздухе, воде, организме человека Процессы, осуществляемые микроорганизмами.				
	Самостоятельная работа		4	ОК 4, ОК 5, ПК 1.3, ЛР 17, ЛР 16	
	Самостоятельная работаЗаполнение таблицы «Влияние внешних условий на жизнедеятельность микробов» Составление схемы «Источники микрофлоры. Наличие и вид микробов»				
Самостоятельная работаЗаполнение таблицы «Причины и факторы, способствующие развитию микробов. «Способы воздействия на микроорганизмы».					
	Содержание учебного материала		2		

Тема 1.3 Микрофлора основных пищевых продуктов	1	Микробиология основных пищевых продуктов. Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология зерновых продуктов и хлеба Микробиология овощей плодов и продуктов их переработки. Микробная порча сырья. Хранения пищевых продуктов. Консервирование пищевых продуктов.		ОК 4, ОК 5, ПК 2.1, ПК 3.3, ЛР 6, ЛР 5, ЛР 11,	2
	2	Сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. Перечень товаров, которые по истечению срока годности считается непригодным для использования по назначению.			2
	Практические занятия		2	ОК 4, ОК 5, ПК 1.3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8,	
	Составление плаката «Причины и виды бомбажа» Расшифровка оттисков и внешний осмотр банки. Проверка герметичности банки.				
	Расшифровка информации на этикетках различных продовольственных продуктов				
	Составление таблицы «Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов».				
	Самостоятельная работа		2	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 2.3 ЛР 6, ЛР 4,	
	Самостоятельная работаОформление отчетов практических работ «расшифровка информации на этикетках продуктов Самостоятельная работаКонспектирование учебной основной и дополнительной литературы; ответы на вопросы, составленные преподавателем.				
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.			12		
Тема 2.1 Пищевые инфекционные заболевания	Содержание учебного материала		1	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ПК1.3, ПК 2.3, ЛР 4, ЛР 11, ЛР 13	
	1	Источники инфекции. Инфекционные заболевания. Болезнетворные микробы. Бактерионоситель. Инкубационный период. Иммуитет. Понятие о пищевых инфекциях. Пути их распространения. Профилактика пищевых инфекций. Зоонозы.			2
					2
	Практическое занятие		2	ОК 4, ОК 5, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 17	
	Оформление схемы«Пищевые инфекции» , «Профилактика инфекционных заболеваний»				
	Самостоятельная работа		1	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 2.3 ЛР 6, ЛР 4	
Самостоятельная работа Подготовка сообщения по теме: «Инфекционные заболевания, Пищевые инфекции.					
Тема 2.2. Пищевые	Содержание учебного материала		2		
	1	Пищевые отравления. Общие понятия о пищевых отравлениях.			2

отравления микробного и немикробного происхождения	2	Микробные пищевые отравления.Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.				2
	Практическое занятие			2	ОК 4, ОК 5, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 17	
	Оформление схема «Признаки пищевых отравлений». Токсикоинфекции.					
Тема 2.3 Глистные заболевания	Содержание учебного материала			1	ОК 1. ОК 4, ОК 5, П.К 1.3, П.К 2.3, ЛР 5, ЛР 11, ЛР 16, ЛР 18	2
	1	Общее понятие о глистных заболеваниях. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний				
	Самостоятельная работа			4	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 2.3 ЛР 6, ЛР 4	
	Самостоятельная работа Заполнение сравнительной таблицы «Пищевые отравления» Составление схемы «Профилактика пищевых заболеваний»					
Раздел 3 Основы гигиены и санитарии труда				19		
Тема 3.1 Личная гигиена и санитарная культура работников торговли	Содержание учебного материала			2	ОК 1. ОК 4, ОК 5, П.К 1.3, П.К 2.3 ЛР 5, ЛР 11, ЛР 16, ЛР 18	2
	1	Значение соблюдения правил личной гигиены. Основные сведения о санитарии и гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи.				
	2	Личная гигиена работников торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников. Медицинское обследование работников торговли, их цель и виды. Инфекционные заболевания персонала предприятий торговли и их предупреждение				
	Практическое занятие			4	ОК 4, ОК 5, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 17	
	Санитарный режим поведения работников торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к специальной санитарной одежде, содержанию тела, рук, полости рта.					
	Предупреждение производственного травматизма.					
	Оказание доврачебной помощи.					
	Медицинское обследование работников торговли. Медицинский осмотр.Оформление медицинских книжек.					
	Самостоятельная работа			2	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5,ПК 2.3 ЛР 6	
	Самостоятельная работаВыполнение конспекта по теме«Оказание доврачебной помощи»					

Тема 3.2 Санитарные требования к содержанию предприятий торговли	Содержание учебного материала		4	ОК 1, ОК 4, ОК5, П.К1.3, П.К 2.3, ЛР 5, ЛР 11,ЛР 16, ЛР 18	
	1	Санитарные требования к организациям торговли, содержанию помещений торговых предприятий. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, освещению Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.			2
	2	Требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов. Естественная убыль пищевых продуктов.			2
	3	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации Понятие дезинсекции. Виды дезинсекции. Порядок проведения Дератизация. Назначение, проведение Дезинфекция. Виды дезинфекции. Характеристика современных дезинфицирующих препаратов и моющих средств; правила их применения.			2
	4	Санитарно – эпидемиологический надзор и санитарно – эпидемиологическое законодательство.			2
	Практические занятия		4	ОК 4, ОК 5, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 17	
	Санитарные требования к территории и содержанию помещений торговых предприятий. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, освещению.				
	Выполнение терминологического диктанта Требования к реализации пищевых продуктов. Санитарные правила, запрещающие реализацию на предприятиях торговли продукции.				
	Характеристика современных дезинфицирующих препаратов и моющих средств. Правила их применения.				
	Контрольная работа Основы гигиены и санитарии труда		1	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5,ПК 2.3 ЛР 6	
	Самостоятельная работа Составление таблицы по теме: «Санитарные требования к предприятиям торговли» Конспектирование учебной основной и дополнительной литературы; ответы на вопросы, составленные преподавателем.		2	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 2.3 ЛР 6, ЛР 4,	
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		1		
Всего:			48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинетасанитарии и гигиены

Оборудование кабинетаи рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по предмету;
- комплект учебно-наглядных пособий;

Технические средства обучения:

- ноутбук
- телевизор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. И. Б. Леонова Санитария и гигиена на предприятиях торговли
М.Академия 2015 стр.128

Дополнительные источники:

1. Л.П. Черникова Санитария и гигиена в торговле Ростов-на-Дону
Феникс 2009
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены
и санитарии: учебник. – М.: Академия, 2009. – 256с

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 51047-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».
2. Санитарные правила и нормы. Продовольственное сырье и пищевые
продукты. М.: Академия, 2016 – 192с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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
Уметь:	
соблюдать санитарные правила для организаций торговли;	оценка результатов выполнения практической работы «Расшифровка информации на этикетках различных продовольственных продуктов», плаката «Причины и виды бомбажа»; тестирование, схемы «Планировка торговых предприятий»
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	оценка результатов выполнения практических работ: «Приготовление дезинфицирующих растворов», «Расшифровка оттисков и внешний осмотр банки. Проверка герметичности банки», контрольной работы
Знать:	
нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли	оценка результатов выполнения самостоятельной работы, презентации, тестирование, оформление медицинских книжек.
требования к личной гигиене персонала	оценка результатов выполнения самостоятельной работы, плаката «Профилактика инфекционных заболеваний», практической работы «Расшифровка информации на этикетках различных продовольственных продуктов», терминологического диктанта, зачета.