



УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ «КУП»



А.А.Батрак
« 01 » апреля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Профессия 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

на базе среднего общего образования

Форма обучения очная

Срок освоения 10 месяцев

Москва
2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ДИСЦИПЛИНЫ	ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	УЧЕБНОЙ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		12

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА» ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ (ПКРС)

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир», утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 8 апреля 2010 г. N 304. Рабочая программа учебной дисциплины может быть реализована с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в предусмотренных законодательством формах обучения или при их сочетании, при проведении учебных занятий, практик, текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

Реализация учебной дисциплины предусматривает проведение лабораторных и практических работ в форме практической подготовке обучающихся.

Практическая подготовка при реализации учебной дисциплины организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным профессиональным.

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 организаций торговли;
С соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	22
в том числе:	
практические занятия в форме практической подготовки	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы деловой культуры»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала. Предмет дисциплины. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии	2	2
Тема 1. Санитарное законодательство	Содержание учебного материала. Санитарное законодательство РФ. Обязанности предприятий и организаций по соблюдению санитарного законодательства и ответственность за санитарные правонарушения. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Ведомственный санитарный надзор. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к мелкорозничной сети. Распределение продуктов по камерам и кладовым. Санитарно-гигиеническая оценка продуктов. Уборка помещений предприятий торговли	10	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства. Сообщение Источники и виды загрязнений окружающей среды. Презентация Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях. Сообщение Размещение и благоустройство территории организаций торговли. Доклад Гигиенические требования к набору и расположению различных групп помещений, входящих в состав магазина. Сообщение Новые и традиционные упаковочные материалы. Гигиенические требования к упаковочным материалам. Презентация Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов. Схема	5	3

Тема 2. Требования к личной гигиене персонала	Содержание учебного материала. Правила личной гигиены персонала. Требования к санитарной одежде. Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, санитарная подготовка персонала. Санитарная документация	7	2
	Практические занятия. № 1. Решение профессиональных задач «Санитарная одежда, правила пользования и хранения» №2. Решение профессиональных задач «Санитарная подготовка работников торговли»	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся. Условия возникновения инфекционного заболевания человека. Доклад Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Сообщение Отличительные признаки кишечных инфекций. Таблица Зоонозные инфекции. Источники заболевания. Профилактика. Сообщение Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, клинические проявления. Сообщение Особенности развития гельминтов - возбудителей, геогельминтозов и биогельминтозов. Сообщение Предупреждение заражения человека и животных различными видами гельминтов. Доклад	5	3
Дифференцированный зачет		1	
Всего часов по дисциплине		32	

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гигиена: требования к товарам детского ассортимента: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. П. Пивоваров [и др.]; составитель Ю. П. Пивоваров, Л. И. Ильенко, О. Ю. Милушкина, Л. С. Зиневич, Н. А. Бокарева, С. В. Маркелова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020; Москва: ФГБОУ ВО РНИМУ им. Н.И. Пирогова. — 67 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13347-9 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-88458-377-1 (ФГБОУ ВО РНИМУ им. Н.И. Пирогова). — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/457574>
2. *Ким, И. Н.* Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452852>
3. *Емцев, В. Т.* Микробиология: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452964>
 4. *Емцев, В. Т.* Основы микробиологии: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452967>

Дополнительные источники:

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456278>
2. *Леонова, И. Б.* Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453736>

Интернет-ресурсы:

1. https://academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_22897.pdf
2. <https://infourok.ru/lekcii-po-sanitarii-dlya-professii-prodavec-kontrolerkassir-3429516.html>
3. <http://www.edu.ru/>

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольной работы и внеаудиторной самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
/	2
Умения	
соблюдать санитарные правила для организаций торговли; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	Экспертная оценка процесса выполнения практической работы; тестирование
Знания	
нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; требования к личной гигиене персонала	Экспертная оценка результата выполнения учебной деятельности, тестирование, контрольная работа

5.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В соответствии с рабочей программой разработаны методические рекомендации в соответствии ФГОС. К основным видам учебных занятий отнесены практические занятия, лабораторные работы, самостоятельные работы, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и компетентностных профессиональных практических умений. Они составляют важную часть теоретической и практической подготовки.

Под руководством преподавателя обучающиеся выполняют практическое задание (в том числе в форме практической подготовки) пошаговым методом в соответствии с разработанными методическими материалами.

В индивидуальном опросе при проверке практической работы преподаватель выставляет обучающему оценку за это практическое задание (в том числе в форме практической подготовки).

