

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЕРМОЛИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ КО «ЕТ»)**

Рассмотрено:
на заседании методической комиссии
Протокол № 1 от «30» августа 2022 г.
Председатель методической комиссии
_____ Полякова Н.В.



Утверждено:
Директор ГБПОУ КО «ЕТ»
К.Н. Лаптева
Приказ №44 от «01» сентября 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 «Санитария и гигиена»
Специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Г. Ермолино

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины (профессионального модуля) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**, утвержденного приказом Минобрнауки России от 15.05.2014 N 539

Организация-разработчик: ГБПОУ КО «Ермолинский техникум»

Составитель программы:

Гисцева Е.И. заместитель директора по УПР ГБПОУ КО «Ермолинский техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Санитария и гигиена»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и повышении квалификации работников торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Санитария и гигиена» 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 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	<i>12</i>
контрольные работы	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>16</i>
в том числе:	
Проработка конспектов занятий, учебной литературы, конспектирование, ответы на вопросы, подготовка к практическим работам.	<i>10</i>
Доклад по заданной тематике	<i>6</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Предмет, цели и задачи дисциплины. Значение изучения дисциплины «Санитария и гигиена» для продавцов продовольственных и непродовольственных товаров.	1	
Раздел 1. Нормативно-правовая база.		21	
Тема 1.1 Устройство торговых предприятий.	Содержание учебного материала	1	2
	1. Санитарные требования к размещению организации торговли. Требования к водоснабжению и канализации, вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работающих. Требования к планировке, оборудованию, инвентарю, посуде.		
	Самостоятельная работа обучающихся. <ul style="list-style-type: none"> • Чтение учебной литературы, конспектирование, ответы на вопросы. Примерная тематика домашних заданий • Изучение устройства и планировки магазинов города. • Изучение СанПин 2.3.5.021-94. 	1	
Тема 1.2. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Службы, осуществляющие санитарный надзор. Санитарно-эпидемиологические задачи, правила и требования, предъявляемые к ним. Значение санитарно - гигиенической подготовки работников торговли.		
	Самостоятельная работа обучающихся: <ul style="list-style-type: none"> • Чтение учебной литературы, конспектирование, ответы на вопросы. Примерная тематика домашних заданий • Изучение ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». 	1	
Тема 1. 3. Гигиенические требования к пищевым продуктам.	Содержание учебного материала	1	2
	1. Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов. Признаки недоброкачественности пищевых продуктов. Меры предупреждения порчи пищевых продуктов.		
	Практические занятия 1. Ознакомление с основными санитарно-эпидемиологическими требованиями к	8	

	пищевым продуктам (мясо и мясные продукты, рыба и рыбные продукты, молоко, яйца, консервы)		
	Самостоятельная работа обучающихся: <ul style="list-style-type: none"> Чтение учебной литературы, конспектирование, подготовка к практической работе, ответы на вопросы. Примерная тематика домашних заданий <ul style="list-style-type: none"> Причины порчи пищевых продуктов и меры по её предупреждению. 	1	
Тема 1.4. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию помещений торговли.	Содержание учебного материала	1	
	1. Санитарный режим. Уборка помещений, виды и способы уборки, моющие средства, требования к уборочному инвентарю. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала.		2
	2. Дезинфекция: понятие, значение в профилактике пищевых заболеваний. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика и правила применения. Дезинсекция: понятие, средства, профилактические и истребительные меры.		2
	3. Моющие средства: классификация, характеристика, санитарные правила использования.		2
	Практические занятия 1.Ознакомление с основными санитарно-эпидемиологическими требованиями к содержанию помещений торговли.	4	
Самостоятельная работа обучающихся: <ul style="list-style-type: none"> Проработка конспектов занятий, учебной литературы, конспектирование, ответы на вопросы, подготовка к практической работе. Примерная тематика домашних заданий <ul style="list-style-type: none"> изучение нормативных документов: Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.5.021-94. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 	1		
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в торговле.		24	
Тема 2.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	Содержание учебного материала	4	
	1. Понятие о гигиене труда работников торговли. Работоспособность человека и факторы влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса. Профессиональные вредности производства и меры по их устранению.		2

	2.	Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам. Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания; меры предупреждения и борьба с ними.		2	
	Практические занятия 1.Оказание первой доврачебной помощи на предприятиях торговли.		2		
	Самостоятельная работа обучающихся <ul style="list-style-type: none"> • Проработка конспектов занятий, учебной литературы, конспектирование, ответы на вопросы. Примерная тематика домашних заданий <ul style="list-style-type: none"> • Гигиена труда работников торговли. • Вредные привычки человека и борьба с ними. • Факторы, влияющие на работоспособность человека. • Меры предупреждения производственного травматизма. 		2		
Тема 2.2. Личная гигиена работников торговли.	Содержание учебного материала		6		
	1.	Значение личной гигиены работников торговли. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежде. Значение санитарной культуры работников торговли для предупреждения пищевых отравлений.			2
	2.	Медицинский контроль персонала предприятий торговли. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях торговли. Сроки проведения медицинского обследования. Предохранительные прививки и их значение.			2
	Практические занятия 1.Ознакомление с основными санитарно-эпидемиологическими требованиями к личной гигиене работников.		2		
	Самостоятельная работа обучающихся. <ul style="list-style-type: none"> • проработка конспектов занятий, учебной литературы, конспектирование, ответы на вопросы, подготовка к практической работе. • составление перечня основных правил хранения пищевых продуктов в целях предохранения их от микробной порчи Примерная тематика домашних заданий <ul style="list-style-type: none"> • примерная тематика докладов. «Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук.» «Медицинские осмотры и исследования на бактерионосительство» 		8		

	«Меры предупреждения профессиональных заболеваний» «Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний»		
		Всего:	48

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:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-наглядных пособий «Санитарии и гигиены».
- Натуральные образцы товаров и упаковки
- Плакаты по всем темам обучения.
- Образцы санитарной одежды

Технические средства обучения:

- ПК,
- интерактивная доска,
- мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300-1 с дополнениями и изменениями от 27.06.2011 N 162-ФЗ.
2. «О техническом регулировании», №184-ФЗ, ред. от 28.09.2010
3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ-52 от 31.03.1999 с изменениями от 19 июля 2011 г. N 248-ФЗ.
4. ФЗ «Об охране окружающей среды» ФЗ-7 от 10.01.2002 (ред. от 29.12.2010).
5. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
6. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» №88-ФЗ от 12.06.2008г. (с изменениями от 22.06. 2010г.)
7. «Технический регламент на масложировую продукцию» №90-ФЗ от 24.06.2008г.
8. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» №178-ФЗ от 27.10.2008г.

9. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 №56 с изменениями и дополнениями).
10. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов / СанПиН 2.3.2.1324-03
11. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов / СанПиН 2.3.2.1324-03
12. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
13. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01
14. Горохова С.Г. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М. Академия, 2012, 64 с.
15. Ткачева М.В. Практические основы профессиональной деятельности Продавец, контролер-кассир. Учебник. М.: Академкнига, 2009, 144с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии». М.: Академия, 2016.
2. Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в торговле: Ростов- н/Д: Феникс, 2015.
3. Черникова Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. Ростов – н/Д, Феникс, 2018.

Интернет-ресурсы:

1. Электронная энциклопедия. ГОСТ. Всё от А до Я. Главный общественный сайт о товарах. Санитария и гигиена. Форма доступа: <http://tovaroved.clan.su/index/0-14>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Преподавание ОП.04 «Санитария и гигиена» имеет профессиональную направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения практических умений и навыков после изучения соответствующих тем проводятся практические занятия. Работа обучающихся на практических занятиях предусматривает решение ситуаций, выполнение практических упражнений, изучение нормативных документов.

С целью активизации познавательной деятельности обучающихся и развития их творческого потенциала предусмотрены различные виды самостоятельной работы: проработка конспектов учебных занятий, чтение учебной литературы, конспектирование, подготовка к практическим работам, ответы на вопросы, выполнение исследовательской работы, подготовка докладов.

Преподавание ОП.04. «Санитария и гигиена» проводится в первом семестре, в тесной взаимосвязи с общепрофессиональной дисциплиной ОП.03. «Организация и технология розничной торговли» и междисциплинарным курсом МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно-кассовой техники». В процессе изучения ОП.04. преподаватели должны использовать активные методы обучения и современные образовательные технологии, электронные образовательные ресурсы, деловые игры в сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой обучающихся для формирования общих и профессиональных компетенций выпускников. Для закрепления и углубления профессиональных знаний и умений, устранения пробелов в знаниях у обучающихся, пропустивших учебные занятия, преподавателем проводятся дополнительные занятия и консультации.

Форма итоговой аттестации по ОП.04. «Санитария и гигиена» - дифференцированный зачёт.

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
<p>Умение соблюдать санитарно-эпидемиологические требования</p> <p>Умение соблюдать санитарные правила для организаций торговли.</p> <p>Знание нормативно-правовой базы санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли</p> <p>Знание требований к личной гигиене персонала.</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none">-результатов самостоятельной работы;- выполнения практической работы;выполнения практической работы.-Зачетная работа по дисциплине. <p>- тестирования;</p> <p>- письменного опроса;</p> <p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- тестирования.-Зачетная работа по дисциплине.