

Министерство образования и науки Мурманской области

«Северный национальный колледж»

**(филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)**

**Панас
Наталья
Викторовна**

Подписано цифровой
подписью: Панас Наталья
Викторовна
DN: cn=Панас Наталья
Викторовна, o=ГАПОУ МО
"ОГПК", ou=Директор,
email=mail@olgpk.ru,
c=RU



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины	ОП.04 Санитария и гигиена
по профессии	38.01.02 Продавец, контролер-кассир
Уровень освоения	базовый

с. Ловозеро, Мурманской области
2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.04 Санитария и гигиена** разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

РАЗРАБОТЧИК (-И):

преподаватель СНК (филиал ГАПОУ МО «ОГПК») Е.В. Никитина

РАССМОТРЕНА:

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2023 г. № 1

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:

на заседании ЦМК филиала без изменений

Протокол

от «___» _____ 20___ № ____.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ (ППКРС) САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессиям НПО 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина относится к профильным дисциплинам общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать санитарные правила для организации 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 рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - **54** часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36** часов;
- практические занятия – **нет**
- самостоятельной работы обучающегося – **18** 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)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лекций, уроков	36
практические занятия	-----
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
- Выполнение индивидуального задания по теме: «Санитарное обследование предприятия торговли»	8
- Работа с нормативно-правовой базой санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли (краткий конспект).	3
- Работа с Интернет-ресурсом.	3
- Разработка обучающимися памятки:	
• «Санитарная одежда продавца и правила пользования ею».	2
• «Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде».	2
• «Признаки недоброкачества пищевых продуктов»	2
- Подготовка рефератов по темам:	
• «Оказание первой помощи при производственной травме (механические повреждения, поражения электрическим током, ожоги). Профилактика травматизма на предприятиях торговли»	3
• «Опасные инфекции, передающиеся алиментарным путем (холера, инфекционный гепатит сибирская язва и др.)»	3
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i> по окончанию изучения дисциплины в конце первого курса	

2.2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы гигиены.			
Введение	<i>Содержание учебного материала</i>	1	
	Определение санитарии и гигиены, значение знаний санитарии и гигиены для работников торговли		1
Тема 1.1. Основы гигиены труда	Содержание учебного материала	8	
	Понятие о гигиене. Понятие о гигиенических науках. Гигиеническая культура поведения. Гигиена труда. Понятие о гигиене труда. Понятие об оздоровлении условий труда. Правила гигиены труда	2	1
	Самостоятельная работа: Оказание первой помощи при производственных травмах. Самостоятельная работа учащихся по тематике: Оказание первой помощи при травматизме на производстве. Профилактика травматизма на предприятиях торговли.	4	
Тема 1.2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.	<i>Содержание учебного материала</i>	6	
	Понятие о санитарно-эпидемиологической экспертизе. Роль санитарно-эпидемиологической экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов. Эпидемиологическое значение мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, яиц, рыбы и других продуктов.	2	1
	Самостоятельная работа: Перечень товаров, подлежащих сопровождению ветеринарной документацией.	3	
Тема 1.3. Личная гигиена	<i>Содержание учебного материала</i>	8	
	Личная гигиена и контроль над соблюдением правил личной гигиены. Санитарная одежда. Медицинский осмотр. Понятие о личной гигиене. Санитарный режим поведения. Комплект санитарной одежды. Сроки и правила носки санитарной одежды.	2	3

	Правила и сроки прохождения медицинского контроля. Формы санитарного контроля на предприятиях торговли.		
	Самостоятельная работа: Санитарные требования к содержанию кожи тела, рук, полости рта.	3	
Раздел 2. Основы санитарии.			
Тема 2.1. Санитарные требования к предприятиям торговли	<i>Содержание учебного материала</i>	8	
	Требования к устройству предприятий. Требования к территории. Требования к планировке, устройству и отделке помещений. Требование к канализации и водоснабжению, к микроклимату помещений.	2	1
	Санитарное состояние предприятий. Уборка территории. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация. Санитарное состояние торгового оборудования, инвентаря, посуды и тары. Требования к оборудованию, инвентарю и инструментам. Требования к санитарному состоянию тары.	2	2
	Санитарные требования к транспортировке и хранению товаров. Требования к транспорту и перевозке продуктов. Требования к складским помещениям и хранению продуктов.	2	1
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение. Санитарные требования к мелкорозничной торговой сети и мини-рынкам.	2	
Тема 2.2. Пищевые инфекционные и инвазионные заболевания. Отравления.	<i>Содержание учебного материала</i>	6	
	Пищевые инфекционные заболевания. Бактерионоситель, иммунитет, инкубационный период. Острые кишечные инфекции, зоонозы, пищевые инвазии, меры их предупреждения.	2	1
	Пищевые отравления не микробного происхождения. Понятие, виды, профилактика.		
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение Опасные инфекции, передающиеся алиментарным путем (тема дается индивидуально)	3	
<i>Дифференцированный зачет</i>		2	
Всего:		36	

Для характеристики уровня усвоения учебного материала используются следующие обозначения:

Первый уровень – 1: ознакомительный (узнавание ранее изученного материала).

Второй уровень – 2: репродуктивный (выполнение заданий по образцу, инструкции или под руководством преподавателя).

Третий уровень – 3: продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение заданий, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитария и гигиена»:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебников по предмету,
- торговый инвентарь,
- натуральные образцы,
- макеты товаров с признаками порчи,
- плакаты,
- комплект дезинфицирующих средств.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Федеральные законы и нормативные документы:

- «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30.03.1999.
- «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 – ФЗ от 02.01.2000.
- «Об охране окружающей среды» № 7 – ФЗ от 10.01.2002.
- Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
- Постановление Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 14.03.1996 № 90 «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах к допускам к профессии».

Основные источники:

- Горохова С.С., Косолапова Н.В. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М. «Академия», 2008 – 64 с.
- Мудрецова – Висс К.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. М. ИД «ФОРУМ»: ИНФРА — М, 2008 – 400 с.
- Маризуева И.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М. Форум, 2008 – 208 с.
- Черникова Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. Ростов н/Д, Феникс, 2008 – 320 с.
- Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01.
- Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля, общественное питание. Ростов н/Д, Феникс, 2008 – 93 с.

Дополнительные источники:

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями № 1 и № 2).
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- СанПиН 4.2727-99 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

- СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- СанПиН 2.2.4548-96. «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
- СНиП 23.05-95 «Естественное и искусственное освещение».
- СНиП 31.01- 03 «Жилые здания».
- СНиП 23.05-95 «Административные и бытовые здания».
- СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.
- СП 1.1058 – 01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
- Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325/.
- ГОСТ 2761-84 «Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения».
- ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».
- ВСН 54-87 «Предприятия розничной торговли»

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖИЩИХ (ППКРС)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения самостоятельной работы и зачетного занятия, выполнением самостоятельной (внеаудиторной) работы.

Результаты	Основные показатели результатов	Форма и метод контроля
<u>ПК 1.1.</u> Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров.	Проверять сопроводительные документы на поступившие товары: сертификат качества, декларации соответствия, санитарно-гигиенический сертификат, качественное удостоверение.	Оценка по выполнению домашнего задания.
<u>ПК 1.2.</u> Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании.	Соблюдение товарного соседства товаров при выкладке на торговое оборудование.	Оценка по выполнению домашнего задания.
<u>ПК 1.3.</u> Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности при их эксплуатации.	Умение читать маркировку, эксплуатационную характеристику, требования безопасности.	Зачетное занятие.
<u>ПК 2.1.</u> Осуществлять прием товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Демонстрация проверки сопроводительных документов по срокам хранения с целью безопасности.	Подготовка домашнего задания.
<u>ПК 2.2.</u> Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Демонстрация знаний, умений при выкладке товаров в торговом зале магазина.	Проверка домашнего задания. Самостоятельная работа.
<u>ПК 2.3.</u> Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Демонстрация консультации покупателя о пищевой ценности продовольственных товаров с помощью беседы.	Проверка домашнего задания. Самостоятельная работа.
<u>ПК 2.4.</u> Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продовольственных продуктов.	Демонстрация выкладки товаров (скоропортящихся) в холодильное оборудование.	Проверка домашнего задания. Самостоятельная работа.

<u>ПК 2.5.</u> Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Демонстрация умений производить уход за холодильными прилавками и шкафами.	Проверка домашнего задания. Зачет по пройденным темам.
<u>ПК 3.3.</u> Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Демонстрация проверки качества товаров органолептическим методом, умение правильно оформлять ценники на реализуемые товары.	Зачет по пройденным темам.
<u>ПК 3.4.</u> Оформлять документы по кассовым операциям.	Демонстрация умений и навыков при оформлении документов при расчетах с поставщиками, сдачей, торговой выручки, работа с журналом кассира - операциониста.	Самостоятельная работа. Зачетное занятие.
<u>ОК 1.</u> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация профессиональной этики продавца и деловых отношений с покупателем.	Самостоятельная работа. Зачетное занятие.
<u>ОК 7.</u> Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Демонстрация знаний работы с санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Зачетное задание.