

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

по профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир с получением среднего профессионального образования (СПССЗ), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г №723, изменениями и дополнениями от: 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.

Организация - разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Макарова Т.В., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный 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.

В результате освоения дисциплины студент должен овладеть общими компетенциями (ОК):

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

В результате освоения дисциплины студент должен овладеть профессиональными компетенциями (ПК):

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, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием 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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента – 51 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 34 часа;
самостоятельной работы студента – 17 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)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа студента (всего)	17
в том числе	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
проработка дополнительной учебной и специальной литературы. Составление конспектов, схем и таблиц	17
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Гигиена в торговле.		24	
Тема 1.1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность.	Содержание учебного материала	6	
	1. Понятие о гигиене и санитарии. Государственный санитарный надзор. Виды надзора.	2	2
	Лабораторные занятия	0	
	Практические занятия	2	
	1. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.	2	2
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам.	2	
Тема 1.2. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими.	Содержание учебного материала	9	
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете.	6	2
	2. Пищевые инфекции и пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.		
	3. Гельминтозы (глистные инвазии). Причины возникновения и меры профилактики.		
	Лабораторные занятия	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам.	3	
Тема 1.3. Личная гигиена работников торговли.	Содержание учебного материала	9	
	1. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Санитарная документация. Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил.	4	2
	2. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговли. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли. Санитарная одежда и правила пользования ею.		2
	Лабораторные занятия	0	
	Практическое занятие	2	
	1. Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний.	2	2
	Контрольные работы	0	

	Самостоятельная работа: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка тезисов к семинару. 3. Подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам.	3	
Раздел 2. Санитария в торговле.		27	
Тема 2.1. Санитарные требования к предприятиям торговли.	Содержание учебного материала	18	
	1. Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила СП).	2	2
	2. Санитарные требования к территории и помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения.	2	2
	3. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, вентиляции, отоплению, освещению.	2	2
	4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам. Режим мытья и обработки.	2	2
	Лабораторные занятия		
	Практическое занятие	4	
	1. Санитарные требования к мелкорозничной сети.	2	2
	2. Организация санитарного дня в торговом предприятии. Приготовление дезинфицирующих растворов для обработки инвентаря и оборудования.	2	2
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Экскурсия. 3. Подготовка тезисов к семинару. 4. Подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам.	6	
Тема 2.2. Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов.	Содержание учебного процесса	9	
	1. Санитарные требования к транспортировке, приему, складированию и хранению пищевых продуктов.	2	2
	Лабораторные занятия	0	
	Практическое занятие	4	
	1. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения. Санитарная оценка доброкачества пищевых продуктов.	2	2
	2. Зачетное занятие	2	2
	Самостоятельная работа: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка тезисов к семинару. 3. Подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам.	3	
Всего:		51	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины;
- комплект учебно-наглядных пособий;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. От 08.12.2020) «О защите прав потребителей».
2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30.03.1999.
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 – ФЗ от 02.01.2000.
4. «Об охране окружающей среды» № 7 – ФЗ от 10.01.2002.
5. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
6. Постановление Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554
7. «Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».
8. 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».
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями № 1 и № 2).
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
11. СанПиН 4.2727-99 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

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

Учебная литература:

1. Воробьева Е.В. Санитария и гигиена в торговле. М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 316 с. Гриф МинОбр.
2. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 96 с. Гриф МинОбр.
3. Рубцова Л.И. Продавец: учебное пособие для учащихся учебных заведений начального профессионального образования. – Ростовн/Д: Феникс, 2020. – 472 с. Гриф МинОбр.
4. Черникова Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. - Ростов на Дону: Феникс, 2019. – 319 с. Гриф МинОбр.

Дополнительные источники:

1. Горохова С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
2. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
3. А.А. Кыров, Комментарий к закону РФ "О защите прав потребителя"– Изд. «Проспект», 2007
4. В.В. Пиляева, Федеральный закон "О защите прав потребителя" в схемах и определениях: Учебное пособие/ Изд. «Кнорус», 2006

5. Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова, Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Формы и методы активного обучения/ Изд. «Дашков и К», 2008.

Отечественные журналы:

1. Журнал «Санитария и гигиена»

Интернет-ресурсы:

1.<http://www.elibrary.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Соблюдать санитарные правила для организаций торговли	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований организации торговли;	Аудиторные занятия Практические занятия (индивидуальные задания) Аудиторная контрольная работа; контрольное тестирование. Внеаудиторная самостоятельная работа
Требования к личной гигиене персонала	Аудиторные занятия Практические занятия Аудиторная контрольная работа; контрольное тестирование. Внеаудиторная самостоятельная работа