

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.04 Санитария и гигиена

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Санитария и гигиена

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02. Продавец, контролер - кассир

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживания, по профессии «Продавец непродовольственных товаров», «Продавец продовольственных товаров», «Контролер-кассир».

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

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 учебной дисциплины:

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

- соблюдать санитарные правила для организации торговли,
- соблюдать санитарно – эпидемиологические требования.

В результате освоения учебной 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 примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

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)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	18
Итоговая аттестация в форме	<i>Дифференцированный зачет</i>

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Санитарно – эпидемиологические требования по организации торговли		14	
Тема 1.1 Санитарно – эпидемиологические требования	Содержание учебного материала	2	
	1. Санитарно – эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде. Соблюдать санитарные правила для организации торговли. Требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции		2
	Практические занятия: соблюдать санитарные правила для организации торговли	2	
	1. Разработка требований к обслуживанию потребителей.		
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленными преподавателем). Создание презентаций по изучаемым темам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Реферат «Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции» Реферат «Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи»	4	
Тема 1.2 Санитарно- эпидемиологическое законодательство. Нормативно-правовая база санитарно- эпидемиологического требований по организации торговли	Содержание учебного материала	2	
	1. Санитарно-эпидемиологический надзор, законодательство. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологического требований по организации торговли		2
	Практические занятия: соблюдать санитарные правила для организации торговли	2	
	2. Изучение СанПиНа		
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленными преподавателем). Создание презентаций по изучаемым темам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы	3	

	Реферат «Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил» Конспект «Основные требования СанПиНа»		
Раздел 2. Требования к личной гигиене персонала		40	
Тема 2.1 Личная гигиена, требования к личной гигиене персонала.	Содержание учебного материала	4	
	1. Личная гигиена работников торговли. Требования к личной гигиене персонала. Соблюдение санитарных норм и правил в быту, на производстве.		2
	2. Значение дезинфекции, дезинсекции, дератизации для работников торговли.		
	Практические занятия : соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	4	
	3. Определение требований к личной гигиены для работников торговли.		
	4. Классификация и приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств		
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленными преподавателем). Создание презентаций по изучаемым темам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Конспект «Соблюдение санитарных норм и правил в быту» Реферат «Личная гигиена работников торговли»	3	
Тема 2.2 Пищевые инфекции	Содержание учебного материала	2	
	1. Понятие о пищевых инфекциях. Санитарные требования, предъявляемые к торговым предприятиям. Основные источники для развития бактерий. Меры предупреждения глистных заболеваний Характеристика пищевых инфекций Требования к транспортировке, и хранению товаров. Способы обработки транспорта		2
	Практические занятия соблюдать санитарные правила для организации торговли	4	
	5. Определение источников пищевых инфекций.		
	6. Определение источников глистных заболеваний.		
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленными преподавателем). Создание презентаций по изучаемым темам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Презентация по теме «Острые кишечные инфекции» Реферат «Зоонозы» Презентация по теме «Инфекционные заболевания»	4	

Тема 2.3 Пищевые отравления	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Пищевые отравления и их профилактика. Понятия о пищевых инфекциях. Микотоксикозы		
	2.	Характеристика пищевых отравлений. Возбудители кишечной инфекции	4	
	Практические занятия: соблюдать санитарные правила для организации торговли. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.			
	7.	Определение симптомов пищевых отравлений бактериального происхождения.		
	8.	Определение типов пищевых отравлений немикробного происхождения.		
Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленными преподавателем). Создание презентаций по изучаемым темам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Реферат «Глистные заболевания»		3		
Тема 2.4 Санитария труда	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим. Вредные привычки и борьба с ними		
	Практические занятия: соблюдать санитарные правила для организации торговли. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.		2	
	9.	Разработка спецодежды с учетом санитарных требований		
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленными преподавателем). Создание презентаций по изучаемым темам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Реферат «Предупреждение производственного травматизма»		1	
Дифференцированный зачет		2		
Всего			54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитарии и гигиены»

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно – наглядных пособий по предмету.

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения,
- комплект учебно – методической документации
- автоматизированное рабочее место преподавателя
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мартинчик А. Н., Королев А. А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена: Учебное пособие для среднего профессионального образования Изд. 2-е, стереотип.- Академия, 2014 г.
2. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии Учебник. - Академия, 2015 г.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Гриф МО РФ, - ПрофОбрИздат, 2015 г.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. Учебное пособие для начального профессионального образования. – М.: Академия, 2014
5. Черникова Л. П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. Учебное пособие. - Феникс, 2014 г.

Дополнительные источники:

1. Санитарные правила и нормы. Продовольственная торговля, общественное питание. Издательство «Феникс» г. Ростов – на – Дону 2014г.
2. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария. Гриф УМО МО РФ. - Форум, 2016 г.
3. Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания. - Дашков и К°, 2016 г.
4. Позняковский В.М., Дроздова Т.М., Влощинский П.Е. Физиология питания. Гриф УМО МО РФ. - Сибирское университетское издательство, 2014г.

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 обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
-соблюдать санитарные правила для организации торговли	самостоятельная работа, практические занятия 1,2,5,6,7,8,9
- соблюдать санитарно – эпидемиологические требования	самостоятельная работа, практические занятия 3,4,7,8,9
Знать:	
- нормативно – правовую базу санитарно – эпидемиологических требований по организации торговли	самостоятельная работа, практические занятия, тестирование
- требования к личной гигиене персонала	самостоятельная работа, практические занятия