

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

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	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. №723

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл, общепрофессиональная дисциплина.

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

Формирование готовности использовать полученные знания и умения для решения профессиональных задач.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен

уметь:

- соблюдать санитарные правила для организации торговли;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

Знать:

- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
- требования к личной гигиене персонала;

Реализация рабочей программы учебной дисциплины направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций, включающих в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

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 рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 46 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 32 часа;

самостоятельной работы студента 14 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)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 04. Санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся.		Количество часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Санитария и личная гигиена работников торговых предприятий			25	
Тема 1.1. Санитарные правила для предприятий торговли	Содержание учебного материала		6	2
	1.	Основные сведения о гигиене и санитарии.		
	2.	Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие надзор, его цели и задачи		
	3.	Понятие о гигиене труда, её значение. Особенности труда продавца. Личная гигиена персонала.		
	Практические занятия:		2	
	1.	Санитарная подготовка работников торговли		
	Внеаудиторная самостоятельная работа		3	
	1. Письменный ответ на вопросы: «Что необходимо для оздоровления условий труда работников на предприятиях торговли» 2. Составление памятки «Гигиена работника торговли». 3. Подготовка сообщения по темам: «Микроклимат на рабочих местах и меры по его обеспечению»			
Тема 1.2. Основы микробиологии	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Основы микробиологии. Понятие о микробах и их физиологии.		
	2	Понятие о скоропортящихся продуктах, их сроки реализации. Пищевые отравления и их профилактика. Правила использования дезинфицирующих препаратов.	6	
	Практические занятия:			
	1	Приготовление моющих и дезинфицирующих средств.		
	2	Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря		
	3	Определение признаков недоброкачества продуктов		

1	2	3	4
	Внеаудиторная самостоятельная работа 1. Письменный ответ на вопрос: «Что такое микробы и бактерии?» 2. Письменный ответ на вопрос: «При каких условиях погибают споры бактерий?» 3. Сбор материала для сообщения по теме: «Роль работников предприятий торговли в предупреждении распространения острых кишечных заболеваний среди населения» 4. Написание сообщения по теме: «Роль работников предприятий торговли в предупреждении распространения острых кишечных заболеваний среди населения».	4	
Раздел 2. Санитарно-эпидемиологические требования предприятий торговли		21	
Тема 2.1. Санитарные требования к устройству и содержанию складских и торговых помещений	Содержание учебного материала	4	2
	1. Санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции магазинов.		
	2. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, удалению отходов, отделке стен, потолков магазинов, оборудования, инвентаря и тары.		
	Практические занятия:	2	
	1. Экскурсия на торговые предприятия с последующим анализом соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям торговли.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа 1. Подготовка сообщения по теме: «Значение холода для предупреждения порчи пищевых продуктов». 2. Письменный ответ на вопрос: «Какие факторы повышают работоспособность продавцов?» 3. Подготовка отчёта по практической работе №5.	3	
Тема 2.2. Санитарные требования к транспортированию, хранению и продаже пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	2
	1. Санитарные требования к транспортированию пищевых продуктов. Санитарные требования к хранению продовольственных товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха в складских помещениях.		
	2. Санитарные требования к отпуску и продаже продовольственных товаров. Правила продажи продуктов с тележек, лотков и т.п. Виды продуктов, допускаемых к торговле вразнос и в развоз.		

1	2	3	4
	Практические занятия:	2	
	1. Составление и заполнение таблицы: «Сроки реализации и виды скоропортящихся продуктов»		
	Внеаудиторная самостоятельная работа	4	
	Письменный ответ на вопрос: «Санитарный паспорт: понятие, сведения?» Письменный ответ на вопрос: «Какие существуют показатели, по которым запрещается принимать некоторые виды пищевых продуктов?» Подготовка к дифференцированному зачёту.		
Дифференцированный зачёт		2	
Всего:		46	

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета санитарии и гигиены

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий
- комплект дидактических материалов

Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые акты:

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. № 52 ФЗ (изменения 30.12.2001);
2. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000. № 29 – ФЗ;
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1324 – 03;
4. Санитарно-эпидемиологические правила. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – СП 2.3.6.1066 – 01;
5. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1078 –01.

Основные источники:

1. Леонова, И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли : учеб. для нач. проф. образования / И.Б. Леонова. – М: издательский центр «Академия», 2013. – 128 с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова – 8-е изд., стер. - М.: издательский центр «Академия» 2014. – 160 с.
3. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01
4. Федеральный закон № 234-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями) в ред. 2008.
5. Шарковский Е.К. Гигиена продовольственных товаров: Учебное пособие. - М.: Новое знание, 2013. - 263 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://psyfactor.org/merchan4.htm>Режим доступа – свободный. Мерчандайзинг: обслуживание покупателей в торговом зале.
2. <http://www.store-open.ru/psychology.html>Режим доступа – свободный. Психология в торговле.

Дополнительные источники:

1. Журнал “Новости торговли”.
2. Журнал “Торговое оборудование”.
3. Журнал “Российская торговля”.
4. Газета “Российская торговля”.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения:	
соблюдать санитарные правила для организаций торговли	практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа, задания в тестовой форме, устный опрос
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа, задания в тестовой форме, устный опрос
знания	
нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;	практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа, задания в тестовой форме
требования к личной гигиене персонала	практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа, задания в тестовой форме