Министерство образования республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Аургазинский многопрофильный колледж

СОГЛАСОВАНО
Зав. учебной частью
_____ Сапронова Н.Н.
«____»_____20__г.

УТВЕРЖДАЮ
Зав. филиала
_____ Юртумбаева А.Я.
«____» _____20__г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины
ОПД 04. Санитария и гигиена.

Составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих ,служащих по профессии:

38.01.02. Продавец, контролёр-кассир.

Автор:
преподаватель высшей категории Лавренюк Т.В.

Программа рассмотрена на заседании ЦМК
общепрофессиональных дисциплин
Протокол №__ «__» _____2016 год.
Федеральный компонент реализован полностью.
Председатель ЦМК _____

2016 год.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО)

38.00.00. Экономика и управление, 38.01.02.Продавец, контролёр-кассир

Организация - разработчик: Филиал ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж с. Архангельское РБ.

Разработчик:
Лавренюк Т.В. – преподаватель, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7-9
ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ПРЕПОДАВАНИИ КУРСА «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04.САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий **38.00.00. Экономика и управление, 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям СПО: продавец продовольственных товаров; продавец непродовольственных товаров; продавец - контролёр-кассир.

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

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

Формируемые общие компетенции:

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

Формируемые профессиональные компетенции соответствующие видам деятельности:

Продажа непродовольственных товаров.

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

Продажа продовольственных товаров.

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональной дисциплине **Санитария и гигиена** должен

уметь:

- соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

знать:

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **46** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов,
из них:
лекций, уроков **24** часа, практических занятий **12** часов;
самостоятельной работы обучающегося **10** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Количество часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***46***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***36***
в том числе:	
практические занятия	***12***
теоретические занятия	***23***
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***10***
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
Итоговая аттестация *в форме дифференцированного зачёта*	***1***

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Санитария и гигиена в торговле».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Основы санитарии и гигиены в торговле.			
Тема 1.1.Понятия санитарии и гигиены.	Санитария, гигиена- понятия. Санитарно-гигиенические условия труда предприятий торговли. Значение дисциплины в практической деятельности предприятий торговли.	**1**	**1**
Тема 1.2. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований к организации предприятий торговли.	Система контроля в торговле. Продавец. Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения. Дисциплинарная, административная, уголовная ответственность за нарушение санитарного законодательства.	**1**	**1**
	Самост. работа студентов: **1 группа**-Изучение федерального закона № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» **2 группа**-Изучение федерального закона № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	1 1	**3**
Тема 1.3. Организация санитарно-эпидемиологического надзора.	Роспотребнадзор. Предупредительный и текущий надзор. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор	**1**	**1**
	Практическая работа: Составление программы проведения производственного контроля на торговом предприятии.	**1**	**2**
	Самост. работа студентов: доклад на тему: «Структура и функции Роспотребнадзора».	**1**	**3**
Раздел 2. Микроорганизмы и пищевые заболевания.			
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Мероприятия по профилактике кишечных инфекций.		

	2. Мероприятия по профилактике пищевых отравлений. 3. Источники инфицирования пищевых продуктов. 4. Микрофлора тары и упаковочных материалов. **5.** Микробиология и санитария пищевых продуктов.		
Тема 2.1Микроорганизмы в окружающем мире.	Микроорганизмы и их среда обитания. Учёные микробиологи. Прокариоты, эукариоты. Бактерии. Вирусы. Грибы. Химический состав, жизнедеятельность микроорганизмов. Факторы внешней среды, влияющие на микроорганизмы. Процессы, осуществляемые микроорганизмами. **Практическая работа:** Изучение различных видов брожения, разложения. (данный эксперимент проводится и наблюдается в течении, нескольких недель).	**2** **1** **1** **1** **2**	1 1 1 1 2
Тема 2.2. Патогенные микроорганизмы и вызываемые ими пищевые заболевания.	Патогенность. Экзотоксины, эндотоксины. Инфекции, отравления. Иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. **Самост. работа студентов:** Характеристика основных видов санитарно-показательных микроорганизмов. Пищевые инфекции. **Практическая работа:** таблица «Пищевые инфекции». Пищевые токсикоинфекции и отравления. **Практическая работа:** таблица «Признаки отравления различными видами микроорганизмов.»	**2** **1** **1** **1** **1** **1**	**1**
Тема 2.3Пищевые отравления немикробного характера.	**Практическая работа:** **(работа по группам)** Отравления : 1.Продуктами растительного и животного происхождения. 2.Условно-сьедобными продуктами. 3.Продуктами, содержащими различные ядовитые примеси.	**2**	**2**

Тема 2.4. Гельминтозы.	Паразиты. Типы возбудителей гельминтозов человека: острицы, аскариды, власоглав, широкий лентец, трихинеллы, печёночный сосальщик, свиной и бычий цепни, эхинококк.	**1**	**3**
	Самост. работа студентов: Профилактика пищевых заболеваний.	**2**	
Раздел 3. Гигиена предприятий торговли.			
Тема 3.1. Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» СП 2.3.6.1066-01 введены в действие постановлением Главного государственного врача РФ. **Самост. работа студентов**: Изучение Сан Пин 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	**1** **2**	**3**
Тема 2.3. Требования к территории и содержанию торговых предприятий.	Требования к территории торговой организации. Требования к содержанию помещений	**1**	
Тема 2.4. Санитарные требования к водоснабжению и канализации в торговых организациях.	Внутренняя система канализации. Туалет, как объект повышенной биологической опасности.	1	
Тема 2.5. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений на торговом предприятии.	Микроклимат на предприятии торговли. Вентилирование, кондиционирование, отопление, требования к освещению, требования к уровню шума, температурный режим на предприятиях торговли. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. **Практическая работа**: Санитарная обработка оборудования и инвентаря учебной лаборатории. **Самост.раб студентов**: Изучение и анализ выполнения санитарных требований конкретного торгового предприятия (по выбору). **Тестирование по разделу.**	1 1 2 1	
Раздел 4. Гигиена			

пищевых продуктов.			
Тема 4.1. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.	Условия транспортировки пищевых продуктов: транспортные средства, документация, температура, влажность и т.д.	2	
Тема 4.2. Требования к приёму, складированию и хранению пищевых продуктов.	Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продуктов. Условия и сроки хранения продукции. (продовольственной и непродовольственной) Оборудование и тара складских помещений.	2	
Тема 4.3. Требования к реализации пищевых продуктов.	Санитарные правила отпуска товара покупателю. Работа продавца с неупакованными товарами, особенности реализации отдельных видов товаров. Запрещённая для реализации на предприятиях торговли продукция. **Практическая работа:** подготовка документации для транспортировки, хранения, реализации продовольственных и непродовольственных товаров.	1 2	
Раздел 5. Личная гигиена работников торговли.			
Тема 5.1. Личная гигиена персонала.	Санитарная одежда, здоровье, личная гигиена работников торговли. **Практическая работа:** Санитарная подготовка работников торговли.	1 1	
Тема 5.2. Медицинское обследование и медицинские книжки работников торговли.	Обязательность проведения медицинских осмотров, санитарные книжки работников торговли. Основные виды обследований.	1	
Тема 5.3.Санитарно-эпидемиологический режим на торговых предприятиях.	Условия для соблюдения санитарных правил. Требования к обучающимся для прохождения производственной практики. Ответственные за соблюдение санитарных правил на торговом предприятии.	1	
Дифференцированный зачёт	**Примерные вопросы для итоговой контрольной работы:** 1. Понятие о санитарии и гигиене. 2. Гигиенические требования к проектированию предприятий торговли. 3.Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю на предприятиях торговли. 4. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. 5. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. 6. Служба санитарно-эпидемиологического надзора. 7.Федеральный закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. 8. Личная гигиена работников торговли. 9. Санитарная документация работников торговли.	2	

	10. Отличия кишечных инфекций от пищевых отравлений.		

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:

1. Санитарное обследование предприятий торговли.
2. Права и обязанности санитарных врачей.
3. Дезинфекция. Дезинфицирующие средства.
4. Эпидемиологическая роль мух и тараканов, профилактические мероприятия по борьбе с ними.
5. Правила личной гигиены персонала.
   Медицинские книжки, санитарная документация.

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)

2.3 Инновационные технологии, используемые в преподавании курса «Санитария и гигиена».

1. Дискуссия – форма учебной работы, в рамках которой учащиеся высказывают своё мнение о проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий подразумевает написание эссе, тезисов и рефератов по предложенным тематикам.
2. Интерактивная панель – мультимедийное средство обучение, добавляющее интерактивные возможности в аудиториях, оборудованных проектором и экраном. Панель даёт возможность преподавателю в ходе занятий управлять демонстрацией наглядного материала.
3. Коллоквиум – форма учебных занятий, в ходе которых преподаватель контролирует усвоение учащимися сложных тем курса, проведение самостоятельной работы учащихся. На коллоквиум выводятся сложные, спорные и трудные вопросы.
4. Круглый стол – Эффективный способ для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в профессиональной сфере. Такая форма позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе диалога.
5. Метод кейс-стади – метод обучения, при котором учащиеся и преподаватель участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций и задач.
6. Обучение адаптивное – способ организации учебного процесса с учётом индивидуального уровня обучаемого до начала обучения или в процессе обучения.
7. Пост-тест – позволяет проверить знания учащихся по пройденным темам.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета по «Санитарии и гигиене», учебные пособия, плакаты, раздаточные материалы.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- стенд для изучения санитарно-гигиенических норм

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- проектор
- экран
- программа курса на электронных носителях
- интерактивная доска

Рекомендуется проводить.

Практические занятия рекомендуется проводить в кабинете санитарии и гигиены. Проведение контроля подготовленности обучающихся к выполнению практических занятий, а также предварительного контроля уровня усвоения знаний за семестр рекомендуется проводить в компьютерном классе с использованием тестов.

Преподавание санитарии и гигиены должно опираться на современную базу, знание нормативной санитарно-эпидемиологической документации и требований СЭП.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. С.С.Горохова Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учеб. пособие – 2-е издание стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-137с.
2.Государственные санитарно – эпидемиологические правила и гигиенические нормативы. 2.3.5. на предприятиях торговли.
3.Рубина Е.А. Р823 Санитария и гигиена питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Е. А. Рубина. — 2-е изд., пере- раб. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 272 с.

3. Леонова И. Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли : учебник для нач. проф. образования / И.Б.Леонова. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 128 с.

Дополнительные источники:

1. Интернет сайт www. Doklad.ru

2 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебник, профессиональное образование, издательство «Академия»,2015 -160 с. (электронная версия)

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 , исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Уметь:	
- соблюдать санитарные правила для организаций торговли;	Умение применять санитарные правила в торговле. Практическая работа.Тестирование.
- соблюдать санитарно-эпидемиологичес-кие требования;	Наблюдение за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований. Проверка санитарной документации учащихся во время прохождения практики. Тестирование.
Знать:	
- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;	Знание нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Контрольная работа. Тестирование.
- требования к личной гигиене персонала.	Демонстрация знаний личной гигиены. Тестирование. Зачет.

Разработчики:

Лавренюк Т.В. - преподаватель, высшая квалификационная категория.

Программа соответствует ФГОС СПО
Утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии.

Протокол №_____.

Председатель ПЦК_____.