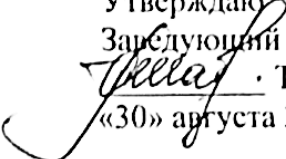


Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в г. Стерлитамак

Утверждаю
Зарегистрированный по УПР
 · Т.Н. Шаталина
«30» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
По профессии: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Стерлитамак, 2019 г.

Рассмотрена
Методическим объединением
торгового цикла
филиала ГБПОУ УКИП и С
протокол № 1 от «29» 10, 2019 г.
Председатель, МО
Ю.А.Бакаева Ю.А.Бакаева

Одобрена
Советом филиала ГБПОУ УКИП и С
протокол № 1 от «30» 08, 2019 г

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО)

Организация-разработчик: филиал ГБПОУ УКИП и С

Разработчики:

Федько Е.Д. - методист

Бакаева Ю.А. – методист торгового цикла

Мельникова Н.И. - преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена

1.1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:

дисциплина входит в общепрофессиональный 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 10 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)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

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

- соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать требования к личной гигиене;
- подготавливать устное выступление и оформлять доклады, сообщения, рефераты. Подготавливать презентации к выступлению.

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

- понятие основ санитарии и гигиены на предприятии торговли
- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
- требования к личной гигиене персонала.

3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
Уметь:			
У 1. соблюдать санитарные правила для организаций торговли;	Умение пользоваться учебной, справочной литературой и интернет ресурсами при заполнении таблиц, правильность и точность заполнения таблиц. Правильность и аргументированность	Практическая работа	Зачет

	составления плана организации		
У 2. соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	Умение пользоваться учебной, справочной литературой и интернет ресурсами при заполнении таблиц, правильность и точность заполнения таблиц. Порядок прохождения медицинской комиссии.	Практическая работа	Зачет
У 3. соблюдать требования к личной гигиене	Умение пользоваться учебной, справочной литературой и интернет ресурсами при заполнении таблиц, правильность и точность заполнения таблиц.	Практическая работа	Зачет
У 4. Подготавливать устное выступление и оформлять доклады, сообщения, рефераты. Подготавливать презентации к выступлению	Умение кратко излагать тему, правильность оформления докладов, рефератов и презентаций.	Доклады, рефераты, презентации	Зачет
Знать:			
З. 1. Понятие основ санитарии и гигиены на предприятии торговли	Точность и полнота знаний.	Контрольная работа; Устный опрос; Тестирование.	Зачет
З. 2. нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли	Точность и полнота знаний	Контрольная работа; устный опрос; тестирование.	Зачет
З. 3. требования к личной гигиене персонала.	Точность и полнота знаний	Контрольная работа; устный опрос; тестирование.	Зачет

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины – САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

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
Введение	Понятие санитарии и гигиены.	2	
Раздел 1. Санитарно-эпидемиологические требования организации торговли		21	
Тема 1.1. Санитарные требования к устройству и содержанию торговых площадей	Содержание учебного материала	3	1
	Требования к проектированию и строительству магазинов. Санитарные требования к планировке, устройству помещений торговых предприятий. Санитарные требования к территории и содержанию помещения. Санитарные требования к водоснабжению, канализации. Санитарные требования к вентиляции, освещению, отоплению, кондиционированию.		
	Требования к содержанию помещений магазина. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.		
	Практические занятия План магазина. Заполнение таблицы: «Санитарные требования, предъявляемые к внутреннему устройству и размещению торговых площадей». Заполнение таблицы: «Санитарные требования к внешнему устройству и содержанию помещений магазина». Заполнение таблицы: «Дезинфекция и дезинфицирующие средства».	8	2
Тема 1.2. Санитарные требования к транспортировке,	Содержание учебного материала	2	1
	Санитарные требования к транспортировке, перевозке пищевых продуктов. Санитарные требования к приемке пищевых продуктов.		

хранению и продаже товаров.	Санитарные требования к складированию, хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов.		
	Практические занятия Заполнение таблицы: «Определите признаки недоброкачества продуктов органолептическим методом по натуральным образцам» Заполнить таблицу: «Режимы хранения отдельных групп продовольственных товаров»	4	2
Тема 1.3. Санитарно - эпидемиологический надзор	Эпидемиологическое законодательство. Государственные органы санитарно – эпидемиологического надзора в РФ	1	
	Практические занятия Санитарно – эпидемиологическое заключение.	2	
	Контрольная работа №1	1	2
Раздел 2.Личная гигиена работников торговли		11	
Тема 2.1. Личная гигиена работников торговли	Пищевые инфекции. Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий торговли. Вредные привычки и борьба с ними.	3	1
	Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарные требования к содержанию кожи, рук, и тела Санитарная одежда. Виды. Назначение. Правила пользования.		
Тема 2.2. Общие понятия о гигиене труда	Медицинские осмотры и исследования на бактерионосительство. Периодичность. Документальное оформление. Болезни, препятствующие работе в торговле.	3	1
	Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Предупреждение производственного травматизма.		
	Практические занятия Заполнение таблицы: «Пищевые инфекции» Заполнение таблицы: «Вредные привычки» Журнал учета медицинских осмотров работников. Медицинская книжка	4	2
	Контрольная работа №2	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся	10	2

	Выполнение домашних заданий по темам раздела, работа над материалом дополнительной литературы, конспектом лекций, выполнение индивидуальных заданий, выполнение упражнений, Чем опасен туберкулез? Каковы последствия заболевания СПИДом? Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.		
Дифференцированный зачет		2	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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета: санитарии и гигиены;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- посадочное место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий «Санитария и гигиена»
- наглядные пособия: коллекция демонстрационных плакатов, макетов, раздаточный материал;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по некоторым темам дисциплины;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли. Учебник для студ. учреждений НПО – М.: изд.центр «Академия» 2015
2. Горохова С.С. Основы микробиологии производственной санитарии и гигиены: учеб. пособие. – М.: Изд. центр «Академия», 2015

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования – 4-е изд., стер. – М.: Изд - ий центр «Академия», 2015.- 256с.
1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания / У.А. Рубина – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 256с.

2. СанПиНы:

- 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- 2.3.2.1324-03 «Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 +.-)⁰ С»;

Федеральные законы:

1. № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. № 28 от 02.01. 200г. «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
3. Постановление Правительства РФ № 322 от 30.06.2004 г. «О Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»

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, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения	
соблюдать санитарные правила для организаций торговли;	<i>практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа</i>
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	<i>практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа</i>
знания	
нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;	<i>Устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа</i>
требования к личной гигиене персонала	<i>Устный опрос, практические занятия, контрольная работа</i>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.