

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Алуштинским
филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Р.Балабанова

_____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

38.01.02 Продавец, контролер-кассир



г. Алушта, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер – кассир, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 38.00.00 Экономика и управление.

Организация разработчик: Алуштинский филиал ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Горчакова Лариса Ивановна - преподаватель высшей квалификационной категории.

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____ 2022г.
Председатель ЦМК _____ Т.Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист

_____ С.И.Крамар
«___» _____ 2022 г.

©Горчакова Лариса Ивановна – автор-составитель.

Содержание

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. Паспорт программы учебной дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена» является частью профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир и разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по данной профессии.

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:

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 – эпидемиологические требования по организации торговли;
- правила личной гигиены работников торговых предприятий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

- 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 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
- ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
- ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
- ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
- ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.
- ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 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)	<i>36</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>18</i>
лабораторные занятия	<i>4</i>
практико-ориентированные занятия	<i>12</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (в т.ч.)</i>	<i>2</i>

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия.	Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Введение	1. Основные понятия и термины дисциплины санитария и гигиена. 2. Цели, задачи, структура дисциплины.	1 1	О.1, с.5-22	1
Раздел 1. Основы микробиологии				
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала			
	3. Понятие о микроорганизмах. Их основные группы, физиология микроорганизмов.	1	О.1, с.23-44	1
	4. Химический состав микробной клетки, питание, дыхание. Величина, форма, строение, размножение, спорообразование микроорганизмов.	1	О.1, с.45-57	
	Лабораторные занятия: 5-6. Изучение устройства микроскопа. Овладение техникой микроскопирования. 7-8. Микроскопирование плесневых грибов.	1-1 1-1	М.у к л.з №1-2 М.у к л.з №3-4	
	Практико-ориентированное занятие: 9-10. Изучить различные формы и строение бактерий, дрожжей, виды плесневых грибов.	1-1	М.у к п.з №1-2	
Раздел 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.				
Тема 2.1. Пищевые инфекции	Содержание учебного материала			
	11. Пищевые инфекции: кишечные инфекции (дизентерия, холера, брюшной тиф, паратифа, гепатит А) и зоонозы (туберкулез, сибирская язва, ящур, бруцеллез).	1	О.1, с.58-65	1
	12. Краткая характеристика возбудителей, источники и пути заражения, особенности профилактики.	1	О.1, с.66-67	
	13. Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики.	1	О.1, с.70-71	

	Практико-ориентированное занятие: 14-15. Анализ санитарно-гигиенических правил, предупреждающих пищевые инфекционные заболевания.	1-1	М.у. к пр. зан. № 3-4	
Тема 2.2. Пищевые отравления	Содержание учебного материала			
	16. Пищевые отравления: классификация. Пищевые отравления микробного происхождения: токсикозы (ботулизм, стафилококковые отравления, микотоксикозы) и токсикоинфекции (в т.ч., вызванные условно-патогенными микроорганизмами).	1	О.1, с.71-72	1
	17. Причины их возникновения, меры профилактики.	1	О.1, с.73-74	
	18. Пищевые отравления немикробного происхождения.	1	О.1, с.75-78	
19. Профилактика пищевых отравлений.	1	О.1, с.87-89		
	Практико-ориентированные занятия: 20-21. Составить схему классификации пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения, схему предупреждения сальмонеллеза. 22-23. Решение ситуационных задач на наличие патогенной микрофлоры в пищевых продуктах с использованием нормативной документации СанПиН 2.3.2.1078 -01	1-1 1-1	М.у. к п.з. № 5-6 М.у. к пр. зан. № 7-8	
Раздел 3. Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к предприятиям торговли.				
Тема 3.1. Санитарные требования к содержанию помещений предприятий торговли, содержанию оборудования и инвентаря,	Содержание учебного материала:			
	24. Санитарные требования к содержанию помещений торговых предприятий, оборудования и инвентаря.	1	О.1, с.90-91	1
	25. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация на предприятиях торговли.	1	О.1, с.5-22	
	26. Санитарные требования к складированию и хранению различных видов продуктов.	1	О.1, с.104-106	
	27. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха в складских помещениях.	1	О.1, с.107-108	
	28. Сроки реализации особо скоропортящихся продуктов.	1	О.1, с.109-111	

требования к приему и хранению продуктов на предприятиях торговли.	Практико-ориентированное занятие: 29-30. Санитарные требования к санитарной обработке оборудования и инвентаря предприятий торговли.	1-1	М.у. к пр. зан. № 9-10	
Тема 3.2. Личная гигиена работников предприятий торговли.	Содержание учебного материала:			
	31. Личная гигиена и профилактическое медицинское обследование работников. Требования, предъявляемые к санитарной одежде. Санитарная документация. 32. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозов и гельминтозов.	1	О.1, с.120-125	1
	Практико-ориентированное занятие: 33-34. Правила личной гигиены персонала. Профилактические обследования персонала.	1	О.1, с.79-86	
35-36. Дифференцированный зачет		1-1	М.у. к пр. зан. № 11-12	3
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории санитарии и гигиены.

Оборудование кабинета:

Посадочные места по количеству обучающихся;

Рабочее место преподавателя;

Комплект учебно-наглядных пособий «Санитария и гигиена»

Микроскопы

Термостат

Весы

Дистиллятор

Ступки

Чашки Петри

Предметные стёкла

Пробирки

Мерная посуда

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Федеральные законы и нормативные документы

1. «О защите прав потребителей» (с изменениями) 25.01.96.
2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00.
3. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ.
4. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332.
5. СанПиН 2.3.21078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
6. СанПиН 4.2-123-4116-86 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
7. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

Основные источники:

1. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли: учебник для проф. образования / И.Б. Леонова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учрежд. СПО / З.П. Матюхина – 8-е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2015. – 256 с.

Дополнительные источники:

1. Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дунец Е.Г., Тамова М.Ю., Куликов И.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2012.— 192 с.
2. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Степанова И.В.— Электрон текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 224 с.

3. Тюменцева Е.Ю. Основы микробиологии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тюменцева Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2015.— 123 с.

Интернет-ресурсы

1. <http://knowledge.allbest.ru/>
2. <http://farmf.ru/>
3. <http://biofile.ru/>

Библиотекарь

М.Н. Сеньюшина

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:	
основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в на торговом предприятии; санитарно – технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников торговых предприятий; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации...	Понимание терминов и понятий; оценка действий при пищевых инфекциях и пищевых отравлениях; понимание значения кулинарной обработки; выполнение требований санитарных правил; оценка предотвращения порчи сырья и готовой продукции; выполнение требований санитарных правил; умение приготовления моющих средств; организация санитарной обработки.
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования применяемые на торговом предприятии; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Выполнение санитарно-эпидемиологические требования; организация санитарной обработки оборудования и инвентаря; умение приготовления моющих средств; понимание многообразия микроорганизмов.
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы.
ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного	Осуществление поиска информации, необходимой для эффективного выполнения

выполнения профессиональных задач.	профессиональных задач.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.	Соблюдение правил 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.	Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров.
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.	Осуществление подготовки, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Осуществление приемки товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Осуществление подготовки товаров к продаже, размещению и выкладке.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Обслуживание покупателей, консультирование 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.	Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	Изучение спроса покупателей.

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнение расчетных операций с покупателями.
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	Проверка платежеспособности государственных денежных знаков.
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.	Оформление документов по кассовым операциям.
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.