

Программа учебной дисциплины составлена на основе примерной региональной основной профессиональной образовательной программы (Рекомендованной Экспертным советом по экспертизе основных профессиональных образовательных программ реализуемых в учреждениях начального/среднего профессионального образования Алтайского края (приказ управления от 24.06.2011 №2156). Заключение Экспертного совета Протокол от 19 августа 2011г. № 5.) и Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **38.01.02.**«Продавец, контролёр-кассир» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 723. Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013г. Регистрационный № 29470

Организация-составитель: **КГБПОУ «Алейский технологический техникум»**

Составители:

Кононенко Наталья Александровна – председатель методической комиссии «Сфера услуг», преподаватель междисциплинарных курсов высшей квалификационной категории.

# СОДЕРЖАНИЕ

# стр.

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6**

**2. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ 8**

**3. условия реализации программы УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ 11**

**4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ**

**дисциплины 12**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа учебной дисциплины ОП.04. «Санитария и гигиена» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий торговли по профессии **38.01.02. Продавец, контролер-кассир**

Программа разработана с учетом основных задач:

Подготовка всесторонне развитых, квалифицированных специалистов для предприятий торговли, отвечающих требованиям экономики;

Формирование у обучающихся творческой активности, способности самостоятельно мыслить, умения решать сложные проблемные ситуации на предприятиях торговли и в социуме, ориентироваться на рынке труд

Программа составлена на основе;

Учебная программа разработана на основе

Учебная программа составлена на основе

1. Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Феде-рации» (от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ);

2. Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02. ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. № 723. Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013г. Регистрационный № 29470.

3. Приказ Минобрнауки России № 723 от 2 августа 2013г.»Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.02.01. Продавец, контролер — кассир»

4. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

6. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г № 06-259 (рекомендации по организации получения среднего общего образования с учетом требований ФГОС получаемой профессии 38.01.02. Продавец, контролер — кассир;

7. Методические рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 февраля 2017 г. № 06 — 156 (рекомендации по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям)

8. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 № 88

9. Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №390 «О практической подготовке обучающихся»

10. Примерная региональная основная профессиональная образовательная программа, Рекомендованная Экспертным советом по экспертизе основных профессиональных образовательных программ, реализуемых в учреждениях начального/среднего профессионального образования Алтайского края (приказ управления от 24.06.2011 №2156). Заключение Экспертного совета Протокол от 19 августа 2011г. № 5;

11. Перечня профессий среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г № 1199)

12. Общероссийского классификатора рабочих профессий, должностей, служащих и тарифных разрядов.

13. Единого квалификационного справочника работ и профессий.

Освоение программы дисциплины общепрофессионального цикла «Санитария и гигиена» предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей «Продажа непродовольственных отваров», «Продажа продовольственных товаров», «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями».

Основной целью преподавания дисциплины «Санитария и гигиена» является изучение обучающимися основ физиологии питания, микробиологии, санитарных требований, комплекса правовых, санитарно-гигиенических мероприятий, направленных на организацию безопасного обслуживания потребителей, на повышение культуры торгового обслуживания покупателей.

Изучение программы данной дисциплины предусматривает аудиторные занятия, внеаудиторные самостоятельные работы обучающихся, итоговый зачет по окончании курса.

При изучении предмета используются следующие технологи: развивающее и проблемное обучение, которые позволяют усовершенствовать процесс обучения и усвоения материала. Применение мультимедийной установки и других технических средств обучения позволяют расширить спектр изучаемого материала.

При изучении тем программы проводится промежуточный контроль знаний в виде тестов, контрольных работ, кроссвордов и других контрольно-измерительных материалов (КИМ), которые позволяют проанализировать процесс усвоения и систематизации полученных знаний обучающимися.

При изучении отдельных тем программы привлекаются для консультации специалисты Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю.

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ дисциплины ОП.04. «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»**

**1.1. Область применения программы**

Программа дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО**38.01.02.**Продавец, контролер-кассир

Программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки по профессиям: Контролер-кассир, Продавец непродовольственных товаров,

Продавец продовольственных товаров, в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области продажи потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла.

**1.3. Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

У.1. соблюдать санитарные правила для организаций торговли;

У.2. соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

**знать:**

З.1. нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;

З.2. требования к личной гигиене персонала.

Данная дисциплина участвует в формировании **общих и профессиональныхкомпетенций:**

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 товара 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 товаров.

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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**2. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание дисциплины**

**2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***48*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка** | ***32*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *16* |
| контрольные работы | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***16*** |
| **Итоговая аттестация** в форме Дифференцированного зачета | 1 |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем дисциплины | Содержание учебного материала, самостоятельная работа, обучающихся, | | | | Объем часов | Уровень освоения | |
| **1** | **2** | | | | **3** | **4** | |
| **Раздел 1. Санитария**  **и гигиена.** |  | | | | **48** |  | |
| **Тема 1.1. Санитарное законодательство** | **Содержание учебного материала** | | | | **17** |  | |
|  | 1 | | | Предмет дисциплины. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии.  Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. | 1 | 3 | |
| **Самостоятельная работа**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Тестирование.  Подготовка сообщений.  1. Источники и виды загрязнений окружающей среды.  2. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях. | | | | 2 |
| 1 | | | Санитарное законодательство РФ. | 3 | 3  2 | |
| 2 | | | Обязанности предприятий и организаций по соблюдению санитарного законодательства и ответственность за санитарные правонарушения. |
| 3 | | | Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Ведомственный санитарный надзор. |
| 1-13 | | | **Практические занятия**  Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам,  Санитарные требования к благоустройству организации торговли,  Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов.  Санитарные требования к реализации пищевых продуктов,  Оценка качества пищевых продуктов**:** Признаки порчи пищевых продуктов.  Санитарные требования к мелкорозничной сети,  Санитарные правила содержания организаций торговли,  Санитарно-гигиеническая оценка продуктов,  Уборка помещений предприятий торговли.Подготовка инвентаря и оборудования к дезинфицированию. Дезинфицирование.  Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарные правил разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований | 13 |
|  | **Самостоятельная работа**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Тестирование.  Санитарные требования к мини рынкам. Разработка мер по санитарному требованию к складским помещениям  Составить кроссворд по теме: «Личная гигиена работников ППТ».  Подобрать статьи из периодической печати по данной теме.  Составить схему приготовления дезинфицирующих растворов.  Разработать памятку по подготовке инвентаря и оборудования к дезинфицированию. | | | | **4** |
| **Тема. 1.2.**  **Основы микробиологии.** | **Содержание учебного материала** | | | | **3** |
|  | **1** | | **Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе.**  Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование.  Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.  Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация химических веществ и реакция среды.  Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. | | **3** |
| 2 | | **Микробиология мясных и рыбных продуктов.**  Микробиология мяса и мясных продуктов  Микробиология рыбы и рыбных продуктов.  Микробиология баночных консервов. | |
| 3 | | **Микробиология основных пищевых продуктов.**  Микробиология молока и молочных продуктов.  Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.  Микробиология зернопродуктов. | |  | |
| **Самостоятельная работа**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем)  Составить таблицу классификации микроорганизмов:  а) по способу питания,  б) по способу дыхания.  Составить схему: Виды порчи пищевых продуктов. | | | | **2** |
| **Тема.1.3. Пищевые инфекции** | **Содержание учебного материала** | | | | **5** | 2 | |
| 1 | | **Общие понятия об инфекционных заболеваниях**.  Пути проникновения и передачи инфекции. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бактереносительстве. | | **3** |
| **Глистные заболевания.**  Общие понятия о глистных заболеваниях.Причины, вызывающие заболевания | |
| 2 | | **Пищевые инфекционные заболевания**  Острые кишечные инфекции: Меры профилактики острых кишечных инфекций. Зоонозы. Меры предупреждения распространения зооноз. | |
| 3 | | **Пищевые отравления бактериального происхождения**  Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Меры по предупреждению отравлений бактериального происхождения. | |
| **Пищевые отравления немикробного происхождения**.  Отравление продуктами: ядовитыми по своей природе, временно ядовитыми, ядовитыми примесями. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений. | |  |
| 1 | | **Практические занятия**  Анализ материалов расследования пищевых отравлений бактериального происхождения  Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений. | | **1** |
| **Контрольная работа** | | | | **1** |  | |
| **Самостоятельная работа**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем).  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Составить таблицу классификации микроорганизмов:  а) по способу питания,  б) по способу дыхания. | | | | **4** |
| **Тема. 1.4.**  **Требования к личной гигиенеработников предприятий продовольственной торговли** | **Содержание учебного материала** | | | | **6** | 3 | |
| Основные сведения о санитарии и гигиене труда. | | | | **4** |
| **1** | Правила личной гигиены персонала. Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук работников продовольственной торговли. Содержание полости рта. | | |
| **2** | Требования к санитарной одежде, правила её ношения и хранения. Санитарный режим поведения. | | |
| **3** | Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. | | |
| **4** | Личные медицинские книжки, санитарная подготовка персонала. Санитарная документация. | | |
| **1,2** | **Практические занятия**  Санитарная одежда, правила пользования и хранения,  Санитарная подготовка работников торговли.  Разработка мер по санитарному требованию к рабочему месту, к складским помещениям | | | **2** |
| **Самостоятельная работа**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем).  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Составить кроссворд по теме: «Личная гигиена работников ППТ».  Подобрать статьи из периодической печати по данной теме.  Составить схему приготовления дезинфицирующих растворов.  Разработать памятку по подготовке инвентаря и оборудования к дезинфицированию.  Санитарно-микробиологический контроль воздуха жилых помещений.  Санитарные требования к мини рынкам.  Разработка мер по санитарному требованию к складским помещениям | | | | **4** |
|  | |  | |
|  | **Темы рефератов, сообщений, презентаций:**  1. Новые и традиционные упаковочные материалы.  2.Гигиенические требования к упаковочным материалам  3.Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов  4.Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства.  5.Размещение и благоустройство территории организаций торговли.  6. Гигиенические требования к набору и расположению различных групп помещений, входящих в состав магазина.  7.Охрана труда на предприятиях торговли.  8.Противопожарная безопасность торговых предприятий  9 Диеты.  10.Питание различных групп населения.  11.Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.  12.Характеристика микроорганизмов.  13.Ботулизм.  14.Небактериальные пищевые отравления.  15.Санитарно-пищевое законодательство.  16.Вредные привычки  17.Условия возникновения инфекционного заболевания человека.  18.Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний.  19.Отличительные признаки кишечных инфекций.  20.Зонозные инфекции. Источники заболевания. Профилактика.  21.Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, клинические проявления.  21.Особенности развития гельминтов – возбудителей, геогельминтозов и биогельминтозов.  22.Предупреждение заражения человека и животных различными видами гельминтов. | | | |  | |  | |
|  | **Дифференцированный зачет** | | | | **1** | |

# 3. условия реализации программы Учебной диСцИПЛИНЫ

# ОП 04. Санитария и гигиена

**3.1.Образовательные технологии**

Реализация учебной дисциплины, согласно, образовательного стандарта требует компетентностного подхода к образованию, поэтому актуальным становится применение активных и интерактивных современных педагогических технологий обучения:

- технологии развития личности: игровая технология; технология группового обучения; технология проблемного обучения; развивающее обучение,

- личностно – ориентированные технологии: кейс – технология, проектные технологии,

- технологии с помощью технических средств: информационные и компьютерные технологии; демонстрация; мультемидийные технологии,

- интерактивные технологии: технология «Дебаты»; технология проведения дискуссий; тренинговая технология

- предметно – ориентированные технологии: модульное обучение; разноуровневое обучение; технология постановки цели; концентрированное обучение;

Любая технология обучения включает в себя:

- целевую направленность,

- научные идеи, на которые опирается,

- системы действий преподавателя и студента,

- критерии оценки результата,

- результаты,

- ограничения в использовании.

Целью технологии обучения являются личностные достижения обучаемого.

Личностные достижения связываются с уровнем компетентности обучающегося в образовательном процессе.

# 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитария и гигиена», библиотеки и читального зала с выходом в Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

* учебно – методическое обеспечение дисциплины;
* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в Интернет.

# 3.3. Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники:**

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. № 52 Ф3 (изменения 30.12.2001);

2. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000. № 29 – Ф3;

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;

6. Воробьева, Е.В. Санитария и гигиена в торговле.- М.: Экономика,2017.- 77 с. - ISBN 5-282-00543-3;

7. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.- М.: Издательский центр «Академия»,2016.-160с. ISBN: 5-7695-4239-X

**Дополнительные источники:**

1.Физиология питания, санитария и гигиена: Учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Л.С. Трофименко. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2016. – 192 с.

2. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач.проф. образования / З.П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 184 с.

**Дополнительные источники:**

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». – Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2017.-47с.

2. Федеральный закон: Выпуск 20(203). О качестве и безопасности пищевых продуктов. – М.: ИНФРА – М, 2004.-24с.

3. Пономаренко Л.П. О санитарно – эпидемиологической и пожарной безопасности в общественном питании и продовольственной торговле/ Серия «Закон и общество».

Ростов н/Д: издательство «Феникс», 2002. – 128 с.

4. Торговля и общественное питание: Выпуск 3. Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли.- М.: ИНФРА-М, 2002. – 43с.

5. Торговля и общественное питание: выпуск 6(18). Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – М.: ИНФРА-М, 2003. – 16с.

Журналы: «Современная торговля», «Торговое оборудование», «Товароведение продовольственных товаров»

**Интернет-ресурсы**

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс

# 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

# ОП.04. Санитария и гигиена

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменных опросов, тестирования, контрольных работ, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий, проектов. Исследований.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Формы и методы контроля и оценки**  **результатов освоения** |
| **Умения:** |  |
| Соблюдать санитарные правила для организаций торговли | - Практические занятия.  - Тестирование.  - Устный опрос.  - Экспертная оценка практической работы |
| Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования. | - Практические занятия  - Тестирование.  - Экспертная оценка практической работы  -Проверка и оценка индивидуальной самостоятельной работы.  -Письменный опрос. |
| **Знания:** |  |
| нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; | - Практические занятия  - Тестирование.  - Экспертная оценка практической работы  - Подготовка сообщений  - Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.  - Зачет. |
| требования к личной гигиене персонала |