# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 1. условия реализации учебной дисциплин | 7 |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины 2. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ | 8  9 |

* 1. **паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входит в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям: Продавец, контролер-кассир.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** 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 организаций торговли;

- требования к личной гигиене персонала.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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 2.7. Изучать спрос покупателей.

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.

Обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:

OK 1. Понимать сущность и социальную значимость 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.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 16 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)** | *48* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *32* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *4* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *16* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.* | |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Объем часов** | **Самост.**  **работа** | **Уровень освоения** |
| 1 | **2** | | **3** |  | **4** |
| **Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность** | Содержание учебного материала | | **4** | ***2*** |  |
| 1 | Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в РФ. Виды надзора, его цели и задачи. | 2 |  | *2* |
| 2 | Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли | 2 | *2* |  |
| **Тема 2. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими** |  | | **8** | ***4*** |  |
| 3 | Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете. | 2 |  |  |
| 4 | Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. | 2 |  |  |
| 5 | Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений. | 2 | *2* |  |
| 6 | Гельминтозы (глистные инвазии). Причины возникновения и меры профилактики. | 2 | *2* |  |
| **Тема 3.** Гигиена предприятий питания |  | | **10** | ***6*** |  |
| 7 | Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила). Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации. | 2 |  |  |
| 8 | Требования к помещениям. Требования к вентиляции, отоплению, освещению. | 2 |  |  |
| 9 | Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения. | 2 | *2* |  |
| 10 | Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки. | 2 | *2* |  |
| Практические работы | |  |  |  |
| 11 | Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарны правил разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований | 2 | *2* |  |
| **Тема 4. Гигиена пищевых продуктов** |  | | **6** | ***4*** |  |
| 12 | Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов. Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов. | 2 |  |  |
| 13 | Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Признаки недоброкачественности пищевых продуктов и меры ее предупреждения. | 2 | *2* |  |
| Практические работы | |  |  |  |
| 14 | Санитарная оценка доброкачественности продуктов. | 2 | *2* |  |
| **Тема 5. Личная гигиена работников торговли** |  | | **4** | ***4*** |  |
| 15 | Личная гигиена персонала. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Медицинские осмотры. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли. Санитарная одежда. | 2 | *2* |  |
| 16 | Дифференцированный зачет | 2 | *2* |  |
|  | Всего | | **32** | ***16*** |  |

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 «Санитария и гигиена»;

- стенд для изучения правил техники безопасности;

- доски разделочные;

- ножи;

- макеты товаров с признаками порчи.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением с выходом в Интернет;

- видеопроектор;

- акустическая система.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Основные источники:*

ФЕДЕРАЛЬНЫЕ ЗАКОНЫ И НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

1. Закон РФ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения РФ» №52 от 30.03.1999.
2. Закон РФ «Об охране окружающей среды»,1992
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-08
4. СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли». Утверждены Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 113.12.94г. №14
5. Матюхина ЗП. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф образования. -М.: Издательский центр «Академия»,2009. – 256с.
6. Санитарные правила и нормы. Продовольственная торговля и общественное питание.- М: книга сервиса 2006.
7. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. : учеб. Пособие / С. С. Горохова, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2008

*Дополнительные источники:*

1. Воробьева Е.В. Санитария и гигиена в торговле: Учебник для нач. проф. образования. – М.: Экономика, 2006.
2. Химический состав российских продуктов питания/ под ред. И.М.Скурехин.- М.: Дели- принт, 2008.
3. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности / Л.П. Черникова. – Ростов н\Д: Феникс, 2009.- 319с
4. ГОСТы на продукты питания

# 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающими 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 | Выполнение работ на учебной и производственной практике |
| Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования | Выполнение работ на учебной и производственной практике |
| *Знания* |  |
| Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа |
| Требования к личной гигиене персонала | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа |

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

|  |  |
| --- | --- |
| № изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением | |
| **БЫЛО** | **СТАЛО** |
| Основание:  Подпись лица внесшего изменения | |