

Министерство образования и науки Самарской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Губернский техникум м.р. Кошкинский»

Рабочая программа по дисциплине  
ОП.04 Санитария и гигиена  
для обучающихся по  
профессии СПО по программам подготовки  
квалифицированных рабочих (служащих)  
38.01.02  
Продавец, контролёр-кассир  
1курс

Составила  
преподаватель Муракаева Ф.М.  
на основе ФГОС  
утвержденного приказом МО и Н РФ  
от 02 августа 2013 № 723

с. Кошки  
2016/2017 уч.год

Согласовано:

зам.директора по УПР

ГБПОУ «ГТ м.р. К»

Батанова В.Н.

« 30 » 08 2016 г.

Утверждаю:

Директор

ГБПОУ «ГТ м.р. К»

Чугунов А.В.

« 30 » 08 2016 г.



Согласовано:

Председатель Кошкинского РайПО

Ю.Д. Макаров

« 30 » 08 2016 г.



Согласовано и утверждено

на заседании производственной

цикловой комиссии

председатель цикловой комиссии

производственного цикла

Марыкова С.В.

протокол № 1

от «30» 08 2016 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утверждённый приказом МО и Н РФ № 723 от 02 августа 2013 года.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Губернский техникум м. р. Кошкинский»

Разработчик:

преподаватель – Муракаева Фарида Минасхатовна

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>              | стр.<br>4 |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | 6         |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>   | 9         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | 10        |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Санитария и гигиена**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в сфере обслуживания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. Дисциплина направлена на формирование следующих общих компетенций:

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

Дисциплина направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 33 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b><i>Объем часов</i></b> |
|---------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>50</b>                 |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>33</b>                 |
| в том числе:                                            |                           |
| практические занятия                                    | 23                        |
| контрольные работы                                      | 1                         |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | <b>17</b>                 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета  |                           |

## 2.2. 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)                                                                                     | Объем часов  | Уровень усвоения |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|
| 1                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                  | 3            | 4                |
| <b>Раздел 1. Основы санитарии и гигиены.</b>                   |                                                                                                                                                                                                                    | <b>33/50</b> |                  |
| <b>Тема 1.1. Санитарные требования к торговым предприятиям</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                               | <b>11/11</b> |                  |
|                                                                | Требования к устройству предприятий. Требования к территории. Требования к планировке, устройству и отделке помещений. Требование к канализации и водоснабжению, к микроклимату помещений                          | 1            | <b>1</b>         |
|                                                                | Санитарное состояние предприятий. Уборка территории. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация.                                                                                            | 1            | <b>2</b>         |
|                                                                | Санитарное состояние оборудования, инвентаря, посуды и тары. Требования к оборудованию, инвентарю и инструментам. Требования к санитарному состоянию тары.                                                         | 1            | <b>2</b>         |
|                                                                | Санитарные требования к транспортировке и хранению товаров. Требования к транспорту и перевозке товаров. Требования к складским помещениям и хранению товаров. Соблюдение сроков реализации и товарного соседства. | 1            | <b>2</b>         |
|                                                                | <b>Практические занятия</b><br>№1 Составление алгоритма приготовления растворов дезинфицирующих средств.                                                                                                           | 4            |                  |
|                                                                | № 2 Составление алгоритма санитарной обработки оборудования, тары и инвентаря.                                                                                                                                     | 3            |                  |
| <b>Тема 1.2. Основы</b>                                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                               | <b>21/38</b> |                  |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                          |   |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---|
| гигиены труда и личной гигиены. | Гигиена труда. Организация трудового процесса Понятие о гигиене труда. Правила гигиены труда. Повышение трудоспособности, как следствие правильной организации трудового процесса. Понятие об улучшении условий труда на предприятии. Оптимизация микроклимата, автоматизация трудоемких операций, предупреждение простудных заболеваний на предприятии | 1                        | 2 |
|                                 | Производственная травма. Понятие о производственной травме. Оказание первой помощи при травмах: механических повреждениях, поражении электрическим током, ожогах. Меры предупреждения производственного травматизма.                                                                                                                                    | 1                        | 2 |
|                                 | Правила личной гигиены. Понятие о личной гигиене. Содержание в чистоте тела, рук, полости рта, одежды. Нормы санитарной одежды.                                                                                                                                                                                                                         | 1                        |   |
|                                 | Гигиеническая культура поведения. Вредные привычки. Профилактика наркомании, табакокурения и алкоголизма на производстве.                                                                                                                                                                                                                               | 1                        | 2 |
|                                 | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                          |   |
|                                 | Составление режима труда на предприятиях торговли                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4                        |   |
|                                 | Оказание первой помощи при травмах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4                        |   |
|                                 | Оказание первой помощи при поражениях электрическим током                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4                        |   |
|                                 | Оказание первой помощи при ожогах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4                        |   |
|                                 | <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1                        |   |
|                                 | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Подготовка реферата по теме: «Санитарно-гигиенический режим и контроль на предприятиях торговли»<br>Выполнение индивидуального задания по теме: «Санитарное обследование предприятия торговли»                                                                                                             | 17                       |   |
|                                 | <b>Итоговая аттестация дифференцированный зачёт</b><br><b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>1</b><br><b>33/50</b> |   |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Оборудование учебного кабинета «Санитарии и гигиены»:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебников по предмету.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник для нач. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2009. — 256с.
2. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена, учеб пособие для образовательных учреждений нач. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2008. — 192с.

Дополнительные источники:

1. Воробьева У.В., Санитария и гигиена в торговле. – Москва, 2008
2. Черникова Л.П., Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности - Феникс, 2008.
3. Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли 2.3.5.021.-94
4. Сан Пин 2.3.6-1066-01, Омега 2010 год.

#### **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.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>                  | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Уметь:</b>                                                                        |                                                              |
| Соблюдать санитарные правила для организации торговли.                               | Индивидуальный и групповой опрос.<br>Практические занятия    |
| Соблюдать санитарно-эпидемические требования                                         | Индивидуальный и групповой опрос.<br>Контрольная работа.     |
| <b>Знать:</b>                                                                        |                                                              |
| Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемические требований по организации торговли. | Индивидуальный и групповой опрос, тестирование               |
| Требования к личной гигиене персонала                                                | Индивидуальный и групповой опрос.                            |