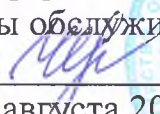


**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено и утверждено  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 1 от 28 августа 2017 г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ РК  
"Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна"  
  
И.В. Чуприна  
«29» августа 2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Санитария и гигиена**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии

**38.01.02 Продавец, контролер - кассир**

г. Симферополь  
2017

## РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии  
«Продавец; контролер-кассир»  
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
Протокол № 1 от «28» августа 2017 г.  
Председатель Т.Г. Егорова

## СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
А.А. Сиверс  
«28» августа 2017 г.

## СОГЛАСОВАНО

ООО Крым торг - С  
Зав. отделом стелажной торговли  
Ю.И. Проценко

«28» августа 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **100701.01 (38.01.02) Продавец, контролер-кассир**, входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 Экономика и управление.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна».

**Разработчики:** Верхотурова Людмила Николаевна – преподаватель высшей категории.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

# **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 СПО **38.01.02** (100701.01) Продавец, контролер-кассир

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Общепрофессиональный учебный цикл

## **1.3. Результаты 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 **48** часа, в том числе:

- аудиторной учебной работы обучающегося - **32** часов;
- внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося - **16** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
подготовка докладов создание презентаций заполнение таблиц	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

## 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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Основы физиологии питания.</b>			
<b>Тема 1.1 Введение. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности человека.</b>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Общие сведения о санитарии и гигиене. Санитарная грамотность работников торговли</p> <p>2 Пищевые вещества и их назначение Белки. Биологическая ценность белков. Жиры: физиологическая роль. Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы. Витамины Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипервитаминозах. Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов. Вода: значение для организма, физиологическая роль. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов.</p> <p>3 Пищеварение. Сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищи для организма человека. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.</p>	2	2
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		

	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа студента: 1. Подготовка доклада или презентации по теме: «Исторический обзор возникновения и развития микробиологии, физиологии питания и гигиены» 2. Составление схемы «Секретция желез пищеварительной системы»	1	
<b>Раздел 2 Основы микробиологии</b>			
<b>Тема 2.1 Понятие о микроорганизмах. Основные группы микроорганизмов.</b>	Содержание учебного материала	1	
	1 Основные понятия и термины микробиологии. Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов - бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов (размеры, особенности строения, размножения).		2
	Лабораторные работы		
	Практические занятия: 1.Микроскопирование плесневых грибов. 2.Микроскопирование дрожжей.	4	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа студента: Подготовка доклада или презентации по теме: «Плесневые грибы. Влияние на продукты питания»	2	
<b>Тема 2.2 Физиология микроорганизмов.</b>	Содержание учебного материала	1	
	1 Химический состав микробной клетки. Ферменты: понятие, состав, свойства. Питание: типы питания. Дыхание. Аэробные и анаэробные микроорганизмы		2
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа студента:	1	

	Составление схемы «Распространение микроорганизмов в природе»			
<b>Тема 2.3 Пищевые инфекции</b>	Содержание учебного материала			
	1	Основные источники инфекции. Характеристика инфекционного заболевания. Виды пищевых инфекционных пищевых заболеваний	1	2
	2			
	Лабораторные работы			
	Практические занятия			
	Контрольные работы			
	Самостоятельная работа студента Подготовка докладов по теме: 1) Кишечные инфекции и их профилактика.		1	
<b>Раздел 3 Пищевые отравления и их профилактика</b>				
<b>Тема 3.1 Пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения. Микотоксикозы.</b>	Содержание учебного материала			
	1	Пищевые отравления: классификация. Пищевые отравления микробного происхождения: токсикозы (ботулизм, стафилококковые отравления) и токсикоинфекции (в т.ч., вызванные условно-патогенными микроорганизмами). Причины возникновения, меры профилактики. 2 Пищевые отравления небактериального происхождения. Характеристика отравления продуктами, ядовитыми по своей природе, временно ядовитыми, ядовитыми примесями 3 Микотоксикозы (эрготизм, фузариотоксикозы, афлотоксикоз). Меры предупреждения.	2	2
	2			
	3			
	Лабораторные работы			
Практические занятия: 1. Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике.		2		



	Контрольные работы:		
	Самостоятельная работа студента Подготовка докладов по теме: 1) Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.	2	
<b>Тема 3.2 Глистные заболевания</b>	Содержание учебного материала	1	
	1   Глистные заболевания и их предупреждения. Причины заражения человека глистами. Характеристика глистных заболеваний		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа студента: 1) Подготовка докладов по теме: Санитарно-гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. 2) Гельминты, передающиеся с рыбой.	1	
<b>Раздел 4. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.</b>			
<b>Тема 4.1 Санитарно-гигиеническая оценка доброкачественности пищевых продуктов.</b>	Содержание учебного материала	1	
	1   Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов, ее виды и порядок проведения. Методы исследования пищевых продуктов (органолептические, физико-химические, бактериологические).		2
	Лабораторные работы		
	Практические занятия: 1) Определение качества товаров по органолептическим признакам	2	
	Контрольные работы	1	

	Самостоятельная работа студента 1) Создание презентации по теме: «Методы исследования пищевых продуктов»	2	
<b>Тема 4.2 Признаки недоброкачественности пищевых продуктов и меры ее предупреждения.</b>	Содержание учебного материала	1	2
	1) Признаки недоброкачественности пищевых продуктов однородных групп (мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов, молока и молочных продуктов, стерилизованных баночных консервов, яиц, пищевых жиров, зерномучных продуктов, овощей, плодов, ягод, прохладительных напитков). Меры предупреждения порчи пищевых продуктов.		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия 1.Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов.	2	
	Контрольные работы Самостоятельная работа студента: 1) Подготовка докладов по теме : «Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молока», «Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов». 2) работа с нормативно-технической документацией, 3) составление схем и таблиц при процессах, изменениях, происходящих в товарах во время хранения.	1	
<b>Раздел 5 Личная гигиена работников предприятий торговли.</b>			
<b>Тема 5.1</b>	Содержание учебного материала	1	

<b>Личная гигиена работников предприятий торговли.</b>	1	Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственная гигиена. Санитарная одежда, ее виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду продавца, контролера-кассира. Медицинский контроль персонала предприятий торговли. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях торговли. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль за бактерионосительством и его значение для профилактики инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала Санитарный режим работников на производстве.		2
	Лабораторные работы			
	Практические занятия: 1) Гигиенические требования к одежде продавца		2	
	Контрольные работы			
Самостоятельная работа студента: 1) Подготовка презентации по теме: «Соблюдение санитарных норм и правил на предприятиях торговли» «Прохождение медицинских осмотров, получение санитарных книжек»		2		
<b>Раздел 6 Санитарно - эпидемиологические требования, предъявляемые к предприятиям торговли.</b>				
<b>Тема 6.1 Санитарные требования к продовольственным магазинам,</b>	Содержание учебного материала		1	
	1	Санитарные требования к проектированию и строительству продовольственных магазинов		
	2	Санитарные требования к водоснабжению, канализации, вентиляции, освещению магазинов		

<b>коммуникациям магазина</b>	Лабораторные работы			
	Практические занятия			
	Контрольные работы			
	Самостоятельная работа студента: 1) Составление инструкций по санитарным правилам внешней и внутренней территории.		1	
<b>Тема 6.2 Санитарные требования к отделке и оборудованию магазина, к содержанию помещений предприятий торговли, содержанию оборудования и инвентаря на предприятиях торговли.</b>	Содержание учебного материала		1	
	1	Санитарные требования к внутренней отделке и оборудованию магазинов.		2
	2	Санитарные требования к содержанию помещений торговых предприятий. Санитарно – гигиенические требования к содержанию оборудования и инвентаря на предприятиях торговли. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация на предприятиях торговли.		
	Практические занятия 1. Приготовление дезинфицирующих растворов, обработка оборудования и инвентаря		2	
	Контрольные работы			
Самостоятельная работа студента: Подготовка докладов по теме 1) «Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений торговых предприятий», 2) «Приготовление и хранение дезрастворов. Дезинфекция помещений торговых предприятий. Методы контроля качества уборки и дезинфекции».		1		
<b>Тема 6.3 Санитарные требования к транспортировке, хранению продуктов на предприятиях</b>	Содержание учебного материала		1	
	1	Санитарные требования к транспортировке продуктов, к транспорту для перевозки мяса, мясных изделий, рыбы, молочных изделий, хлеба и других. Санитарные требования к складированию и хранению различных видов продуктов. Значение соблюдения температурного режима,		2

<b>торговли</b>		влажности и чистоты воздуха в складских помещениях, сроков реализации особо скоропортящихся продуктов		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
		Контрольные работы		
		Самостоятельная работа студента:		
<b>Тема 6.5 Санитарно – эпидемиологическое законодательство и санитарно- эпидемиологический надзор</b>		Содержание учебного материала	-	
	1	Санитарное законодательство и санитарно-пищевой надзор. Современная структура и задачи государственной санитарно-эпидемиологической службы России. Формы государственного надзора в области санитарии и гигиены.		2
	2	Контроль за соблюдением санитарного законодательства: ведомственный и государственный, производственный и общественный санитарный контроль.		
		Лабораторные работы		3
		Практические занятия: 1. Производственный санитарный контроль (решение ситуаций)	2	
		Контрольные работы		
		Самостоятельная работа студента: Подготовка докладов по теме: 1) « Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания».	1	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>1</b>	
<b>Всего:</b>			<b>48</b>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета санитарии и гигиены.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

Посадочные места по количеству обучающихся;

Рабочее место преподавателя;

Комплект учебно-наглядных пособий «Санитария и гигиена»

Бюретки	Ножи гастрономические
Весы технические	Пинцеты
Воронки стеклянные	Пипетки Мора
Горелки	Предметные и покровные стёкла
Дистиллятор	Пробирки
Колбы конические и мерные	Ступки фарфоровые с пестиками
Линейки	Тарелки
Лупы	Термометры
Мерная посуда	Фильтровальная бумага
Мерные цилиндры	Чашки Петри
Микроскопы	Шпатели

##### **Технические средства обучения:**

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

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

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

##### **Основные источники:**

5. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли: учебник для нач.про.образования/ И.Б.Леонова. – М.: издательский центр «Академия», 2013.-128с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для НПО; : Допущено Минобразованием России. 3 – е изд., стер. -184 стр. 2012 г
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО; учебн. Пособие для СПО: Допущено Минобразованием России. 2-е изд., стер. – 136 стр. 2009 г.
4. Мартыничик А.Н., Королёв А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена, 3-е изд., М. «Академия», Допущено Минобразованием России в качестве учеб. пособия для ОУ НПО, 2008г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Скокан Л.Е., Жарикова Г.Г. Микробиология основных видов сырья и полуфабрикатов в производстве кондитерских изделий, С.Пб., издательство «Лань», 2009 г.
2. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: уч. пособие (ГРИФ), С.Пб., издательство «Лань», 2009 г.
3. Ушакова В.Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность, торговля, общественное питание. С.Пб., издательство «Лань», 2009 г.
4. Мудрецова – Висс К.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена, допущено Министерством образования и науки РФ в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, М. ИД «Форум» -ИНФРА – М, 2008 г.

5. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие: рекомендовано УМО. -228 с., 2008 г.
6. Малыгина В.Ф., Меньшикова А.К., Поминова К.М. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, М, «Экономика», 1983 г.
7. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии, М. «Экономика», 1986 г.

#### **Федеральные законы и нормативные документы**

1. "О защите прав потребителей", ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212 ""
2. СанПиН 2.3.21078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
3. «О сертификации продукции и услуг», № 5151-1 от 10.06.93 с изменениями и дополнениями
4. "О качестве и безопасности пищевых продуктов" ФЗ-2Э от 02.01 2000
5. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ

#### **Интернет-ресурсов:**

[http:// www. comodi ty. ru/](http://www.comodity.ru/)

[http:// www. znaytovar. Ru/](http://www.znaytovar.Ru/)

[http:// www./adstend. ru/ site/ index/](http://www./adstend.ru/site/index/)

[uch\\_hech/ index\\_full](http://www.uch_hech/index_full)

[http:/ www. kursach. info/ work\\_1252. html/](http://www.kursach.info/work_1252.html/)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<p><b>освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• соблюдать санитарные правила для организаций торговли;</li><li>• соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li></ul> <p><b>усвоенные знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;</li><li>• требования к личной гигиене персонала.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверка знаний работы с санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</li><li>• Проверка демонстрации работы с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований</li><li>• Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ</li><li>• Анализ соблюдения требований личной гигиены согласно санитарно-эпидемиологических требований</li></ul>