


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

РАССМОТРЕНО  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 11 от «30» июня 2016г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РК  
«Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
  
О.Н.Розенкович  
«30» июня 2016г.

**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

2018

**РАССМОТРЕНО**

на заседании цикловой комиссии  
по профессии «Продавец,  
контролер-кассир»  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»

Протокол № 11 от «28» июля 2016г.

Председатель: Т.Г.Егорова

**СОГЛАСОВАНО**

Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»

В.А.Панасюк

«30» июля 2016г.

**СОГЛАСОВАНО**

ООО «Крымторг-С»

Менеджер по работе с персоналом

А.Ю.Кулик



Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **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

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</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 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
Промежуточная 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</b> <b>Основы физиологии питания.</b>			
<b>Тема 1.1</b> <b>Введение. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности человека.</b>	Содержание учебного материала 1 Общие сведения о санитарии и гигиене. Санитарная грамотность работников торговли 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. Пищеварение. Сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищи для организма человека. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. 3 Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.	2	2
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа №1: 1. Подготовка доклада или презентации по теме: «Исторический обзор возникновения и развития микробиологии, физиологии питания и гигиены» 2. Составление схемы «Секреция желез пищеварительной системы»	1	
<b>Раздел 2</b>			

<b>Основы микробиологии</b>			
<b>Тема 2.1</b> <b>Понятие о микроорганизмах.</b> <b>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: <b>Практическое занятие №1.</b> Микроскопирование плесневых грибов. <b>Практическое занятие №2.</b> Микроскопирование дрожжей.		4
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа №2: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, дополнительной литературы 2. Подготовка доклада или презентации по теме: «Плесневые грибы. Влияние на продукты питания»		2
<b>Тема 2.2</b> <b>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 №3: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, дополнительной литературы 2. Составление схемы «Распространение микроорганизмов в природе»		1
<b>Тема 2.3</b> <b>Пищевые инфекции</b>	Содержание учебного материала		
	1	Основные источники инфекции. Характеристика инфекционного заболевания.	1
	2	Виды пищевых инфекционных заболеваний	2
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
Самостоятельная работа №4			

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, дополнительной литературы</li> <li>2. Подготовка доклада по теме: «Кишечные инфекции и их профилактика».</li> </ol>	1	
	Контрольная работа	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		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2 Пищевые отравления небактериального происхождения. Характеристика отравления продуктами, ядовитыми по своей природе, временно ядовитыми, ядовитыми примесями</li> <li>3 Микотоксикозы (эрготизм, фузариотоксикозы, афлотоксикоз). Меры предупреждения.</li> </ol>	2	2
	Лабораторные работы		
	<b>Практическое занятие №3.</b> Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике.	2	
	Контрольные работы:		
	Самостоятельная работа №5	2	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, дополнительной литературы</li> <li>2. Подготовка докладов по теме: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.</li> </ol> </li> </ol>		
<b>Тема 3.2 Глистные заболевания</b>	Содержание учебного материала	1	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Глистные заболевания и их предупреждения. Причины заражения человека глистами. Характеристика глистных заболеваний</li> </ol>		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа №6:	1	



	<p>1. Подготовка докладов по теме: Санитарно-гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов.</p> <p>2. Гельминты, передающиеся с рыбой.</p> <p>3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, дополнительной литературы</p>		
<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		
	1) <b>Практическое занятие №4</b> Определение качества товаров по органолептическим признакам	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа №7 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, дополнительной литературы 2. 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 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.	2	2
	Лабораторные работы		
	<b>Практическое занятие №5.</b> Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов.	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа №8: 1) Подготовка докладов по теме : «Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов.	2	

	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.		
<b>Раздел 5 Личная гигиена работников предприятий торговли.</b>			
<b>Тема 5.1 Личная гигиена работников предприятий торговли.</b>	Содержание учебного материала	1	
	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		
	1) <b>Практическое занятие №6</b> Гигиенические требования к одежде продавца	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа №9 1) Подготовка презентации по теме: «Соблюдение санитарных норм и правил на предприятиях торговли» «Прохождение медицинских осмотров, получение санитарных книжек» 2) Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, дополнительной литературы	2	
<b>Раздел 6 Санитарно - эпидемиологические требования, предъявляемые к предприятиям торговли.</b>			

<b>Тема 6.1</b> <b>Санитарные требования к продовольственным магазинам, коммуникациям магазина</b>	Содержание учебного материала		1	2
	1	Санитарные требования к проектированию и строительству продовольственных магазинов		
	2	Санитарные требования к водоснабжению, канализации, вентиляции, освещению магазинов		
	Лабораторные работы			
	Практические занятия			
	Контрольные работы			
<b>Тема 6.2</b> <b>Санитарные требования к отделке и оборудованию магазина, к содержанию помещений предприятий торговли, содержанию оборудования и инвентаря на предприятиях торговли.</b>	Содержание учебного материала		1	2
	1	Санитарные требования к внутренней отделке и оборудованию магазинов. Санитарные требования к содержанию помещений торговых предприятий.		
	2	Санитарно – гигиенические требования к содержанию оборудования и инвентаря на предприятиях торговли. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация на предприятиях торговли.		
	<b>Практическое занятие №7.</b> Приготовление дезинфицирующих растворов, обработка оборудования и инвентаря		2	
	Контрольные работы			
	Самостоятельная работа №11: 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</b> <b>Санитарные требования к транспортировке, хранению продуктов на предприятиях торговли</b>	Содержание учебного материала		1	2
	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, влажности и чистоты воздуха в складских помещениях, сроков реализации особо скоропортящихся		
	2			

	продуктов		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа:		
<b>Тема 6.4 Санитарно – эпидемиологическое законодательство и санитарно- эпидемиологический надзор</b>	Содержание учебного материала	-	2
	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 Контроль за соблюдением санитарного законодательства: ведомственный и государственный, производственный и общественный санитарный контроль.		
	Лабораторные работы		3
	<b>Практическое занятие №8.</b> Производственный санитарный контроль (решение ситуаций)	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа №12: 1) Подготовка доклада по теме: «Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания». 2) Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, дополнительной литературы	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	Пинцеты
Весы технические	Пипетки Мора
Воронки стеклянные	Предметные и покровные стёкла
Горелки	Пробирки
Дистиллятор	Ступки фарфоровые с пестиками
Колбы конические и мерные	Тарелки
Линейки	Термометры
Лупы	Фильтровальная бумага
Мерная посуда	Чашки Петри
Мерные цилиндры	Шпатели
Микроскопы	
Ножи гастрономические	

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

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

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

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

### **Основные источники:**

1. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли: учебник для нач.про.образования/ И.Б.Леонова. – М.: издательский центр «Академия», 2013.-128с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для НПО; : Допущено Минобразованием России. 3 – е изд., стер. -184 стр. 2012 г
4. Мартынич 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, 2015г.

### **Дополнительные источники:**

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./adstend.ru/site/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>

