

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 №7 от «16» мая 2022г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК
"Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна"
Е.С. Назарова
« _____ » _____ 2022г.



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
2022



РАССМОТРЕНО
на заседании цикловой комиссии
Профессии продавец, контролер-кассир
Председатель Егор Егорова Т.Г.
Протокол № от «24» марта 2022г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж
сферы обслуживания
и дизайна»
Р.И.Чуприна
«24» марта 2022г.

СОГЛАСОВАНО
ООО «Редкпрофт» магазин
«Яблоко» администратор
торгового зала
для документов
А.В.Березовская



Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.04 Санитария и гигиена** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

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

Разработчик: Егорова Татьяна Георгиевна, преподаватель высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	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
Раздел 1 Основы физиологии питания.			
Тема 1.1 Введение. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности человека.	<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	
Раздел 2 Основы микробиологии			
Тема 2.1 Понятие о микроорганизмах. Основные группы микроорганизмов.	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	
Тема 2.2 Физиология микроорганизмов.	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»			
Тема 2.3 Пищевые инфекции	Содержание учебного материала			2
	1	Основные источники инфекции. Характеристика инфекционного	1	
	2	заболевания. Виды пищевых инфекционных пищевых заболеваний		
	Лабораторные работы			
	Практические занятия			
	Контрольные работы			
Самостоятельная работа студента Подготовка докладов по теме: 1) Кишечные инфекции и их профилактика.		1		
	Контрольная работа		1	
Раздел 3 Пищевые отравления и их профилактика				
Тема 3.1 Пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения. Микотоксикозы.	Содержание учебного материала			2
	1	Пищевые отравления: классификация. Пищевые отравления микробного происхождения: токсикозы (ботулизм, стафилококковые отравления) и токсикоинфекции (в т.ч., вызванные условно-патогенными микроорганизмами). Причины из возникновения, меры профилактики.	2	
	2	Пищевые отравления небактериального происхождения. Характеристика отравления продуктами, ядовитыми по своей природе, временно ядовитыми, ядовитыми примесями		
	3	Микотоксикозы (эрготизм, фузариотоксикозы. афлотоксикоз). Меры предупреждения.		
	Лабораторные работы			2
Практические занятия: 1. Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка				

	мероприятий по профилактике.		
	Контрольные работы:		
	Самостоятельная работа студента Подготовка докладов по теме: 1) Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.	2	
Тема 3.2 Глистные заболевания	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	
Раздел 4. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.			
Тема 4.1 Санитарно-гигиеническая оценка доброкачественности пищевых продуктов.	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 оп органолептическим признакам	2	

	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа студента 1) Создание презентации по теме: «Методы исследования пищевых продуктов»	2	
Тема 4.2 Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения.	Содержание учебного материала	2	2
	1 Признаки недоброкачества 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.	2	
Раздел 5 Личная гигиена работников предприятий торговли.			

Тема 5.1 Личная гигиена работников предприятий торговли.	Содержание учебного материала		1	2
	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.		
	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		
Раздел 6 Санитарно - эпидемиологические требования, предъявляемые к предприятиям торговли.				
Тема 6.1 Санитарные требования к продовольственным	Содержание учебного материала		1	2
	1	Санитарные требования к проектированию и строительству продовольственных магазинов		
	2	Санитарные требования к водоснабжению, канализации, вентиляции,		

магазинам, коммуникациям магазина		освещению магазинов		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
		Контрольные работы		
		Самостоятельная работа студента: 1) Составление инструкций по санитарным правилам внешней и внутренней территории.	1	
Тема 6.2 Санитарные требования к отделке и оборудованию магазина, к содержанию помещений предприятий торговли, содержанию оборудования и инвентаря на предприятиях торговли.		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	
Тема 6.3 Санитарные требования к транспортировке,		Содержание учебного материала	1	
	1	Санитарные требования к транспортировке продуктов, к транспорту для перевозки мяса, мясных изделий, рыбы, молочных изделий, хлеба и других.		2

хранению продуктов на предприятиях торговли	2	Санитарные требования к складированию и хранению различных видов продуктов. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха в складских помещениях, сроков реализации особо скоропортящихся продуктов		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
		Контрольные работы		
		Самостоятельная работа студента:		
Тема 6.4 Санитарно – эпидемиологическое законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор		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		
		Практические занятия: 1. Производственный санитарный контроль (решение ситуаций)	2	
	Контрольные работы		3	
	Самостоятельная работа студента: Подготовка докладов по теме: «Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания».	1		
Дифференцированный зачет			1	
Всего:			48	

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», 2016.-128с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для НПО; : Допущено Минобразованием России. 3 – е изд., стер. -184 стр. 2015 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. 2015 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, 2016г.

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. 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.

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