МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ МО «КИК»)

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ "КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ"
DN: 1.2.643.3.131.1.1=120C303035313032303036393234, 1.2.643.100.3=120B303639363373303532303 0, 1.2.643.100.1=120D313033355313030303135313538, street=184041, ул. Спекова, дом 7, email=chalaya@kandik.ru, c=RU, st=Мурманская область, l=Кандалакша, o=ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ "КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ", givenName=Екатерина Ефимовна, sn=Чалая, title=Директор, cn=ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ "КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ"
Дата: 2021.01.13 14:49:00 +03'00'

Утверждаю
Директор ГАПОУ МО «КИК»
_____Е.Е. Чалая
«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

по профессии среднего профессионального образования
38.01.02 Продавец, контролер кассир

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер кассир.

Организация-разработчик: ГАПОУ МО «Кандалакшский индустриальный колледж».

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой) комиссией преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения социально-экономического профиля

Протокол № 10 от «23» июня 2020 г.

Председатель _____/Д.В.Матвеева/

Составлена в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер кассир, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г., № 723.

Заместитель директора
по УПР _____ /Ю.В.Саломахин/

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Обучающийся должен

уметь:

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

знать:

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - **48** часов.

включая:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - **32** часа,

в т.ч.

лабораторных и практических работ - **20** часов.

- самостоятельная работа – **16** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	**48**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	**32**
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа	**16**
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
Раздел 1. Санитарноэпидемиологические требования организации торговли		**24**	
Тема 1.1. Санитарные требования к устройству и содержанию торговых площадей	**Содержание учебного материала**	**2**	2
	Понятие санитарии и гигиены. Требования к проектированию и строительству магазинов. Санитарные требования к планировке, устройству помещений торговых предприятий. Санитарные требования к территории и содержанию помещения. Санитарные требования к водоснабжению, канализации. Санитарные требования к вентиляции, освещению, отоплению, кондиционированию	1	
	Требования к содержанию помещений магазина. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Дезинфицирующие средства. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.	1	
	Практические занятия	**8**	2
	1. Составление плана магазина	2	
	2. Заполнение таблицы: «Санитарные требования, предъявляемые к внутреннему устройству и размещению торговых площадей».	2	
	3. Заполнение таблицы: «Санитарные требования к внешнему устройству и содержанию помещений магазина»	2	
	4. « Приготовление дезинфицирующих растворов и дезинфекция».	2	
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, периодических изданий.		
Тема 1.2. Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров.	**Содержание учебного материала**	**3**	2
	Санитарные требования к транспортировке, перевозке пищевых продуктов.	1	
	Санитарные требования к приемке пищевых продуктов. Санитарные требования к складированию, хранению пищевых продуктов.	1	
	Санитарные требования к реализации пищевых продуктов.	1	
	Практические занятия	**4**	
	5. «Определите признаки недоброкачественности продуктов органолептическим	2	

	методом по натуральным образцам»		2
	6.«Изучение условий и сроков хранения отдельных групп продовольственных товаров»	2	
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, периодических изданий. Подготовка видеороликов компьютерных презентаций на тему «Соблюдение санитарных требований на предприятиях тороговли».	8	
Тема 1.3. Санитарно - эпидемиологический надзор	**Содержание учебного материала**	**1**	
	Эпидемиологическое законодательство. Государственные органы санитарно – эпидемиологического надзора в РФ.	1	
	Практические занятия	**6**	
	7. «Ознакомление с нормативно-правовой базой : СанПиНы»	2	
	8. Решение задач: «Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в организациях торговли»	4	
Раздел 2.Личная гигиена работников торговли		**4**	
Тема 2.1. Личная гигиена работников торговли	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Пищевые инфекции. Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий торговли. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарные требования к содержанию кожи, рук, и тела Санитарная одежда. Виды. Назначение. Правила пользования	1	
Тема 2.2. Общие понятия о гигиене труда	Медицинские осмотры и исследования на бактерионосительство. Периодичность. Документальное оформление. Вредные привычки и борьба с ними. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Предупреждение производственного травматизма.	1	
	Практические занятия	**2**	
	9. « Проанализировать и записать в тетрадь соблюдение санитарного режима и личной гигиены работниками торговых предприятий магазинов г. Кандалакша»	2	
Экзамен		**4**	
	Всего:	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитария и гигиена»; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены;
мастерской - учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:
- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал ;
- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, сборники задач и упражнений, справочник продавца, справочник товароведа, карточки-задания, комплекты тестовых заданий);
- комплекты инструкционно-технологических карт;
- наглядные пособия (плакаты, таблицы, демонстрационные стенды, макеты , муляжи);

Технические средства обучения: компьютеры, программное обеспечение, видеофильмы, кинофильмы, диапозитивы, кинопроектор, диапроектор, эпидиаскоп, телевизор, видеомагнитофон.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:
- основное и вспомогательное технологическое оборудование (холодильник;
плиты, столы; весы электронные);
- инструмент, приспособления, приборы и инвентарь, расходные материалы, посуда ;
- инструкции и плакаты по технике безопасности;
-

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебник для среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Фатыхов Д.Ф. «Охрана труда в торговле, в общественном питании», М: Издательский - Центр «Академия», 2000г.
2. Лерина И.В., Педенко А.И. Лабораторные работы по микробиологии. – М.: Экономика,2010.-158.
3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).

6. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
8. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
9. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
10. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
11. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
12. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
13. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

Интернет-ресурсы:

1. www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
2. www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс
3. Межрегиональная общественная организация Общество защиты прав потребителей «Общественный контроль» (дата обращения 30.12.2011)
4. ozpp.ru/standard/gosty/gostr510742003/ - ГОСТ Р 51074-2003
5. ozpp.ru/standard/normy/sanpin2322354-08/ - СанПиН 2.3.2.2354-08
6. ozpp.ru/standard/normy/sp 235021/sp235021.html/- СанПиН 2.3.5. 021-94
7. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
8. www. rospotrebnadzor.ru / documen / zacon (дата обращения 04.01.2012)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Знать:	Оценка решения ситуационных задач Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе практических работ. Оценка компьютерной презентации по теме «Соблюдение санитарных требований к хранению и реализации скоропортящихся пищевых продуктов на предприятиях общественного питания г. Кандалакши»
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	
Уметь:	Оценка контрольных работ по темам «Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания», «Гигиеническая оценка пищевых продуктов», «Личная гигиена и гигиена труда» Опрос Оценка работы в группах
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.	
требования к личной гигиене персонала	Оценка решения тестовых заданий по теме «Личная гигиена и гигиена труда» Оценка домашней работы **Экзамен**