

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
Свердловской области  
«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО:  
На педагогическом совете  
«ААТ»  
ГАПОУ СО СО «ААТ»  
Протокол № 11  
*от 31.05.2021*

УТВЕРЖДАЮ:  
директор ГАПОУ СО «ААТ»  
*В.И. Овчинников*  
« 31 » 2021 г.



**ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

п. Арти, 2021

Программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29470).

Программа предназначена для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Артинский агропромышленный техникум»

Авторы:

Сибкина Катерина Владимировна.

Рекомендована педагогическим советом ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Санитария и гигиена

### 1.1. Область применения рабочей программы

программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС в рамках образовательной программы СПО - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по профессиям: Продавец продовольственных товаров; Кассир торгового зала) и профессиональной подготовке по профессии: Продавец продовольственных товаров, Продавец непродовольственных товаров, Кассир торгового зала.

**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 дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ✓ Соблюдать санитарные правила для организаций торговли.
- ✓ Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ✓ Нормативно- правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.
- ✓ Личная гигиена персонала. Требования к внешнему виду работника торговли.
- ✓ Профессиональные заболевания, их виды, способы профилактики.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 17 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов.

самостоятельная работа 5 часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	17
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) :	12
Практические занятия	6
Контрольные работы	3
Самостоятельные работы	5
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета « Карусель»</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся.	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Санитария и личная гигиена работников торговых предприятий и основы микробиологии.</b>		<b>5</b>	
<b>Тема 1.1. Санитарные правила для предприятий торговли</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Понятие о санитарии и гигиене.</p> <p>2. Основные сведения о гигиене и санитарии. Ознакомление с санитарными правилами ФЗ в сфере продовольственной торговли.</p> <p>3. Санитарные требования, применяемые к устройству и содержанию предприятий торговли.</p> <p>4. Требования к личной гигиене работников торговых предприятий</p> <p>5. Медицинское освидетельствование работников</p>	2	1
<b>Тема 1.2. Основы микробиологии.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Понятие о микробах. Основы эпидемиологии</p> <p>2. Понятие о скоропортящихся продуктах</p> <p>2. Пищевые отравления и их профилактика</p> <p>3. Санитарная экспертиза пищевых продуктов</p> <p><b>Практические занятия:</b>  <b>Практическая работа №1:</b> Определение признаков недоброкачества продуктов органолептическим методом.  <b>Практическая работа №2:</b> Анализ материалов расследования пищевых отравлений.  <b>Практическая работа №3:</b> Применение дезинфицирующих средств.</p> <p><b>Контрольные работы:</b>  <b>№1:</b> Роль санитарии и гигиены в продаже продовольственных товаров.  <b>№2:</b> Микробы и их влияние на продовольственные товары.  <b>№3:</b> Роль работников предприятий торговли в предупреждении распространения острых кишечных заболеваний среди населения.</p>	1	1
		1	2
		1	2,3

	№4: Личная гигиена работников торговли. Мед. освидетельствование работников торговли. №5: Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов.		
<b>Раздел 2. Санитарно-эпидемиологические требования предприятий торговли</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 2.1. Санитарные требования к устройству и содержанию складских и торговых помещений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	<b>1</b>
	1. Взаиморасположение помещений для хранения продуктов - подсобных, бытовых и торгового зала. Специальные помещения для фасовки товаров.		
	2. Санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции магазинов. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, удалению отходов. Требования к отделке стен, потолков магазинов, к режиму их уборки и дезинфекции.		
	3. Санитарные требования к материалам для изготовления оборудования, аппаратуры, инвентаря и тары. Правила хранения хлорной извести. Бактериологический контроль за качеством мытья и дезинфекции аппаратуры, оборудования, инвентаря. Борьба с грызунами и вредителями пищевых продуктов.		
	4. Санитарные правила торговли пищевыми продуктами в магазинах, работающих по методу самообслуживания. Меры охраны пищевых продуктов от загрязнения. Особенности расстановки оборудования в этих магазинах, обеспеченность их специальным инвентарем.		
	<b>Практические занятия: Практическая работа №4:</b> Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способ их приготовления. <b>Практическая работа №5:</b> Размещение торгового оборудования в магазинах самообслуживания с учетом санитарных правил, проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря. <b>Практическая работа №6:</b> Санитарные требования к содержанию складских и торговых помещений.	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Тема 2.2. Санитарные требования к</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Санитарные требования к транспортированию пищевых продуктов. Санитарное содержание средств транспортировки, защитных укрытий и тары		<b>1</b>

<b>транспортированию, хранению и продаже пищевых продуктов</b>	2.	Санитарные требования к хранению продовольственных товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха в складских помещениях.		
	3.	Санитарные требования к отпуску продовольственных товаров.		
	4.	Санитарные требования к продаже продовольственных продуктов. Правила продажи продуктов с тележек, лотков и т.п. Виды продуктов, допускаемых к торговле вразнос и в развоз.		
	5.	Сроки реализации скоропортящихся продуктов. Ответственность работников торговли за сохранность продуктов и продажу некачественных продуктов		
		<b>Промежуточная аттестация в виде зачета «Карусель»</b>	<b>1</b>	
		Всего:	<b>12</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>	6.	-Повторение изученного материала. -Самостоятельная подготовка к контрольной работе, практической работе, зачету.	<b>5</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по профессии «Продавец, контролёр-кассир»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- фонды оценочных средств

*Технические средства обучения:*

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

*Оборудование мастерской:*

- Весы ВНЦ 10 13У
- Весы ВЭ-15 Т
- ККТ АТОЛ
- Витрины с продовольственными товарами
- Витрины с непродовольственными товарами.
- Упаковочный материал.
- Принадлежности для подготовки товаров к продаже (ножи, совки, окорята, разделочные доски, клещи, щипцы и т.д.)
- Санитарно- гигиенический инвентарь (совки, мётлы, щётки, тазы, вёдра, и т.д.).

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

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

*Основные источники.*

1. Козюлина Н.С. Продавец, контролёр-кассир: Учебник: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»-2009.448
2. Справочник «По товароведению продовольственных товаров»: в 2-х томах.Т.2: учебное пособие для нач.проф.образования/Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова/-М.:Издательский центр « Академия», 2008.-336с.
3. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли: учебник для нач. проф. Образования [Электронный ресурс]. – Издательский центр «Академия», 2016.

*Дополнительные источники:*

1. Инструкции по Охране труда и производственной санитарии - М.: Изд-во ЮРАЙТ 2010г.- 42с.
2. Правила торговли М.: ТК ВЕЛБИ, Изд-во Проспект, 2010-64с.



3. Закон О защите прав потребителей.- М.: Изд-во ЭКСМО,2010.- 80с.-(Российское законодательство)
4. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. № 52 ФЗ (ред. от 02.07.2021);
5. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000. № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020)

*Интернет-ресурсы:*

www.garant.ru - справочно-правовая система Гарант;

www.consultant.ru- справочно-правовая система Консультант Плюс.

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
<b><u>Умения:</u></b>	
Соблюдать санитарные правила для организаций торговли.	Контрольная работа (ответ на контрольный вопрос), индивидуальный опрос , групповой опрос.
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	Наблюдение и оценка выполнения практического задания, наблюдение за выполнением практического задания, контрольная работа (ответ на контрольный вопрос). Практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа (оформить схему «Санитарные требования к благоустройству предприятий торговли), задания в тестовой форме, устный опрос.
<b><u>Знания:</u></b>	
✓ Нормативно- правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.	Контрольная работа, тестирование, индивидуальный опрос.

✓ Личная гигиена персонала. Требования к внешнему виду работника торговли.	Контрольная работа, индивидуальный опрос, самооценка знаний, тестирование.
✓ Профессиональные заболевания их виды, способы профилактики.	Контрольная работа, тестирование, индивидуальный опрос, групповой опрос, самооценка знаний.