

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МОРОЗОВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

и.о. директора ООО «Паритет»

 / Е.В. Гурина /

« 28 » \_\_\_\_\_ 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «МАПТ»

 / А.Ю. Прокопенко /

« 28 » \_\_\_\_\_ 08 2024 г.



РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА  
К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании цикловой методической комиссии об-  
щепрофессиональных и специальных дисциплин

Протокол № 1 от 28.08 2024 г.

Председатель ЦМК  Т.И. Федорова /

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Профессия – **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**

Форма обучения – **очная**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 100701.01 «Продавец, контролер-кассир», утвержденного Министерством образования и науки РФ приказом от 02.08.2013 года № 798 и зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 20.08.2013 года № 29749.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО "МАПТ"

Разработчик: Преподаватель высшей категории Ковалева И.А.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 Санитария и гигиена».

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 100701.01 «Продавец, контролёр-кассир.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 7, ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1-2.5, П.К. 3.3.

## 1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

В соответствии с учебным планом дисциплина «Санитария и гигиена» является частью общепрофессионального цикла.

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

<b>Профессиональные компетенции</b>	
ПК 1.1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 1.2.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 1.3.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
<b>Умения</b>	
У 1	соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
У 2	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
<b>Знания</b>	
З 1	нормативно-правовую базу санитарно - эпидемиологических требований по организации торговли;
З 2	требования к личной гигиене персонала.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.04 Санитария и гигиена

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	46
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы	0
практические занятия	16
курсовая работа (проект)	0
контрольная работа	0
<i>Самостоятельная работа</i>	14
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1.	2.	3.	4.
<b>РАЗДЕЛ 1</b>	<b>ОСНОВЫ ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ В ТОРГОВЛЕ</b>		
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
<b>Санитарно-эпидемиологическая деятельность</b>	1.Понятие о гигиене и санитарии.	1	ОК 7, ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1-2.5, П.К. 3.3,
	2.Санитарное законодательство РФ.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Реферат «Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства»	2	
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
<b>Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими</b>	1.Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности.	1	ОК 7, ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1-2.5, П.К. 3.3,
	2.Пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики.	1	
	3. Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами.	1	
	4. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений.	1	
	<b>5.ПЗ № 1 «Формы бактерий».</b>	<b>1</b>	
	<b>6. ПЗ № 2 «Патогенные микроорганизмы»</b>	<b>1</b>	
	<b>7. ПЗ № 3 «Пищевые инфекции»</b>	<b>1</b>	
	<b>8. «ПЗ № 4 «Немикробные пищевые отравления и меры их профилактики»</b>	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b> Реферат «Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами»	<b>2</b>	

<b>Тема 1.3</b> <b>Гигиена предприятий торговли</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 7, ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1-2.5, П.К. 3.3.
	1. Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила СП).	1	
	2. Санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	1	
	3. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения.	1	
	4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки.	1	
	<b>5. ПЗ № 5 «Санитарные правила содержания организаций торговли»</b>	<b>1</b>	
	<b>6. ПЗ № 6 «Уборка помещений предприятий торговли».</b>	<b>1</b>	
	<b>7. ПЗ № 7 «Требования к благоустройству организаций торговли».</b>	<b>1</b>	
	<b>8. ПЗ № 8 «Дезинфекция, дезинсекция, дератизация»</b>	<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа</b> Реферат «Гигиенические требования к набору и расположению различных групп помещений, входящих в состав магазина» Реферат «Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов»	<b>4</b>		
<b>Тема 1.4</b> <b>Гигиена пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 7, ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1-2.5, П.К. 3.3, ЛР 4, 9, 11, 14, 16, 17, 21, 23, 28, 29, 30, 31
	1. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.	1	
	2. Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов.	1	
	3. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов.	1	
	4. Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения.	1	
	<b>5. ПЗ № 9 «Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов».</b>	<b>1</b>	
	<b>6. ПЗ № 10 «Санитарные требования к приемке и хранению пищевых продуктов».</b>	<b>1</b>	
	<b>7. ПЗ № 11 «Санитарные требования к реализации пищевых продуктов».</b>	<b>1</b>	
	<b>8. ПЗ № 12 «Санитарно-гигиеническая оценка продуктов».</b>	<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа</b> Реферат «Заболевания, возникающие при употреблении недоброкачественных продуктов»	<b>4</b>		
<b>Тема 1.5</b> <b>Личная гигиена работников торговли</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 7, ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1-2.5, П.К. 3.3
	1. Личная гигиена персонала.	1	
	2. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговли.	1	
	<b>3. ПЗ № 13 «Санитарная одежда, правила пользование и хранение».</b>	<b>1</b>	
	<b>4. ПЗ № 14 «Санитарная подготовка работников торговли»</b>	<b>1</b>	
	<b>5. ПЗ № 15 «Санитарные требования к мелкорозничной торговой сети»</b>	<b>1</b>	
	<b>6. ПЗ № 16 «Медицинские обследования работников торговли»</b>	<b>1</b>	

	<b>Самостоятельная работа</b> Реферат «Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил»	<b>2</b>	
		<b>ИТОГО:</b>	<b>46</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</b>			



2.Горохова С.С., Косолапова Н.В. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М. «Академия», 2008 – 64 с.

3.Мудрецова – Висс К.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. М. ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008 – 400 с.

4.Маризуева И.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М. Форум, 2008 – 208 с.

5.Черникова Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. Ростов н/Д, Феникс, 2008 – 320 с.

6.Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01.

7.Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля, общественное питание. Ростов н/Д, Феникс, 2008 – 93 с.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1.Горохова С.С., Косолапова Н.В. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М. «Академия», 2008 – 64 с.

2.Мудрецова – Висс К.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. М. ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008 – 400 с.

3.Маризуева И.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М. Форум, 2008 – 208 с.

4.Черникова Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. Ростов н/Д, Феникс, 2008 – 320 с.

5.Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 Санитария и гигиена

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
<b>Умения</b>	
У 1- Правильно соблюдать санитарные правила для организаций торговли.	<p><b>Текущий контроль</b> Оценка результатов фронтального опроса по темам: «Понятие о гигиене и санитарии», «Санитарное законодательство РФ», «Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности», «Пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики», «Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами», «Меры профилактики немикробных пищевых отравлений».</p> <p>Оценка выполнения и защита отчета по практическим занятиям по темам: «Формы бактерий», «Патогенные микроорганизмы», «Пищевые инфекции», «Немикробные пищевые отравления и меры их профилактики».</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Экзамен.</p>
У 2 - Точно соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	<p><b>Текущий контроль</b> Оценка результатов фронтального опроса по темам: «Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила СП)», «Санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию», «Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения», «Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки».</p> <p>Оценка выполнения и защита отчета по практическим занятиям по темам: «Санитарные правила содержания организаций торговли», «Уборка помещений предприятий торговли», «Требования к благоустройству организаций торговли», «Дезинфекция, дезинсекция, дератизация».</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Экзамен.</p>
З 1- Нормативно-правовой базы санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;	<p><b>Текущий контроль</b> Оценка результатов фронтального опроса по темам: «Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов», «Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов», «Санитарные требования к реализации пищевых продуктов», «Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры</p>

	<p>ее предупреждения».</p> <p>Оценка выполнения и защита отчета по практическим занятиям по темам:  «Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов», «Санитарные требования к приемке и хранению пищевых продуктов», «Санитарные требования к реализации пищевых продуктов», «Санитарно-гигиеническая оценка продуктов».</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  Экзамен.</p>
<p>3 2 - Требования к личной гигиене персонала.</p>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>Оценка результатов фронтального опроса по темам:  «Личная гигиена персонала», «Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговли».</p> <p>Оценка выполнения и защита отчета по практическим занятиям по темам:  «Санитарная одежда, правила пользование и хранение», «Санитарная подготовка работников торговли», «Санитарные требования к мелкорозничной торговой сети», «Медицинские обследования работников торговли».</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  Экзамен.</p>