

Министерство образования и науки РФ
Комитет образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский аграрный техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методического совета
протокол № 1
от «29» августа 2017г.

ПРИНЯТА

на заседании педагогического совета
протокол № 1
от «30» августа 2017 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБПОУ «ОАТ»
Ю.С. Парахин
Приказ № 356
от «01» сентября 2017 год



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.04 Санитария и гигиена

38.01.02 «Продавец, контролер - кассир»

2017г.

Рекомендована к рассмотрению
на заседании методического совета

«18» августа 2017 г.

Протокол № 1

Председатель ЦК

торгово-кулинарных дисциплин

Ю.Л. Пашкова Пашкова Ю.Л.

Программа учебной дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир».**

Организация-разработчик: Медвенский филиал ОБПОУ «Обоянский аграрный техникум»

Разработчики: Иванова Т.В. - мастер производственного обучения Медвенского филиала ОБПОУ «ОАТ»

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.04 Санитария и гигиена
38.01.02 Продавец – контролер, кассир.**

1. Место общепрофессионального предмета в структуре ППКРС

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения общепрофессионального предмета

В результате освоения общепрофессионального предмета студент должен:

уметь:

- Соблюдать санитарные правила для организации торговли;
- Соблюдать санитарно – эпидемиологические требования;
- применять первичные средства пожаротушения;
- оказывать первую помощь пострадавшим;
- **знать:**
- нормативно – правовую базу санитарно – эпидемиологических требований по организации торговли;
- требования к личной гигиене;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Компетенции:

ПК 1.1. Обследовать территорию предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил.

ПК 1.2. Осуществлять проверки соблюдения санитарных правил.

ПК 1.3. Разрабатывать предложения по устранению нарушений санитарных требований торговли. Анализировать материалы обследования.

ПК 2.1. Планировать гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала.

ПК 2.2. Контролировать и оценивать качество работы исполнителей работ, личную гигиену.

3. Структура содержания предмета.

Основы эпидемиологии.

Эпидемиология: понятие. Состояние эпидемиологического благополучия населения. Нормативно – правовая база: Федеральные законы: «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «Охрана окружающей среды», нормативные документы Роспотребнадзора.

Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности.

Санитарно-эпидемиологические требования к организации непродовольственной торговли.

Гигиена и санитария: понятие, значение. Значение личной гигиены обслуживающего персонала торговых организаций.

Медицинские осмотры, их цель, значение, периодичность, нормативные документы. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях непродовольственной торговли.

Требования к размещению организации непродовольственной торговли и содержанию территорий. Санитарные требования к содержанию территорий торгового предприятия. Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности воздуха, качества воды. Требования к планировке,

устройству помещений непродовольственной торговли. Требования к вентиляции, отоплению непродовольственной торговли. Требования к освещению и условия труда непродовольственной торговли. Санитарные требования к транспортировке, приемке непродовольственных товаров. Санитарно-эпидемиологический надзор, экспертиза непродовольственной торговли. Санитарно-эпидемиологическое законодательство.

Санитарно-эпидемиологические требования к организации продовольственной торговли. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях продовольственной торговли. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций. Санитарная одежда и правила пользования ею. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала.

Требования к размещению организации непродовольственной торговли и содержанию территорий. Санитарные требования к содержанию территорий торгового предприятия. Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности воздуха, качества воды. Требования к планировке, устройству помещений продовольственной торговли. Требования к вентиляции, отоплению продовольственной торговли. Требования к освещению и условия труда продовольственной торговли. Виды и способы уборки. Режим мытья и обработки помещений продовольственной торговли, моющие средства, требования к уборочному инвентарю.

Дезинфекция: понятия, значения. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика и правила применения. Требования к инвентарю, оборудованию. Гигиенические требования к мелкокоричневой сети.

Санитарные требования к транспортировке, приемке продовольственных товаров. Санитарно-эпидемиологический надзор, экспертиза продовольственной торговли. Санитарно-эпидемиологическое законодательство. Органы осуществляющие надзор, контроль за соблюдением санитарных правил торговли. Виды надзора, его цели и задачи.

4.Методы и формы обучения:

- практическое занятие;
- контрольные работы;
- самостоятельная работа.

5.Формы контроля

Текущая аттестация: тестирование, домашнее задание, индивидуальные творческие задания, практическое занятие, индивидуальное проектное задание.

Промежуточная аттестация: 2семестр дифференцированный зачет.

6.Общая трудоемкость предмета

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе 16 часов

практических занятий;

самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

СОДЕРЖАНИЕ

1. АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОП.04 Санитария и гигиена

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>46</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
в том числе:	
Лабораторно-практические занятия	<i>16</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>14</i>
в том числе: написать рефераты;	<i>2</i>
решить задачи;	<i>2</i>
составить конспект;	<i>6</i>
ответить на вопросы.	<i>4</i>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план учебного предмета ОП.04 Санитария и гигиена.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы эпидемиологии	Содержание учебного материала	2	2
	1. Эпидемиология: понятие. Состояние эпидемиологического благополучия населения. Нормативно-правовая база: Федеральные законы: «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «Охрана окружающей среды», нормативные документы Роспотребнадзора. 2. Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Исторический обзор возникновения и развития санитарии, гигиены (реферат)	2	2
Тема 2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации непродовольственной торговли	Содержание учебного материала	16	3
	1 Гигиена и санитария: понятие, значение. Значение личной гигиены обслуживающего персонала торговых организаций.		
	2 Медицинские осмотры, их цель, значение, периодичность, нормативные документы. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях непродовольственной торговли.		
	3 Требования к размещению организации непродовольственной торговли и содержанию территорий. Санитарные требования к содержанию территорий торгового предприятия.		
	4 Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности воздуха, качества воды.		
	5 Требования к планировке, устройству помещений непродовольственной торговли.		
	6 Требования к вентиляции, отоплению непродовольственной торговли.		
	7 Требования к освещению и условия труда непродовольственной торговли.		
	8 Санитарные требования к транспортировке, приемке непродовольственных товаров.		
	9 Санитарно-эпидемиологический надзор, экспертиза непродовольственной торговли.		
10 Санитарно-эпидемиологическое законодательство.			

	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обследование непродовольственного торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил 2. Разработка предложений по устранению нарушений санитарных требований непродовольственной торговли. Анализ материалов обследования. 3. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала, личная гигиена. 	8	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук (составить конспект). 2. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала (ответить на вопросы). 	6	6
<p>Тема 3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации продовольственной торговли</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Заболевания, препятствующие работе в предприятиях продовольственной торговли. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций. Санитарная одежда и правила пользования ею. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала. 2 Требования к размещению организации продовольственной торговли и содержанию территорий. Санитарные требования к содержанию территорий торгового предприятия. 3 Требования к планировке, устройству помещений продовольственной торговли. 4 Требования к вентиляции, отоплению продовольственной торговли. 5 Требования к освещению и условия труда продовольственной торговли. 6 Виды и способы уборки. Режим мытья и обработки помещений продовольственной торговли, моющие средства, требования к уборочному инвентарю. 7 Дезинфекция: понятие, значение. Способы и методы дезинфекции. 8 Дезинфицирующие средства, их характеристика и правила применения 9 Дератизация, дезинсекция, методы проведения. 10 Требования к инвентарю, оборудованию. 11 Гигиенические требования к мелкорозничной сети. 12 Санитарно-эпидемиологический надзор, экспертиза. Санитарно-эпидемиологическое законодательство торговли. 13 Органы, осуществляющие надзор, контроль за соблюдением санитарных правил торговли. Виды надзора, его цели и задачи. 	14	3

	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обследование продовольственного торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил. 2. Разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований продовольственной торговли. 3. Анализ материалов обследования. 4. Приготовление дезинфицирующих растворов. Осуществления санитарной обработки оборудования и инвентаря; 5. Изучение Санитарно-эпидемиологического законодательства торговли. 	8	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий торговли (составить конспект). 2. Санитарно-гигиенические требования к устройству, размеры, отделке производственных, торговых, административных помещений (ответить на вопросы). 3. Санитарно-эпидемиологические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря (составить конспект). 5. Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей, оказанию услуг, доставке пищи в филиалы, отпуску буфетной продукции. 6. Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условия хранения продуктов (составить конспект). 	8	
	Зачет	2	
	Всего:	46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- доска, столы, стулья;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Горохова, С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учебное пособие / С.С. Горохова. – М. : «Академия», 2008. – 64 с.

2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник / З.П. Матюхина. – М. : «Академия», 2008. – 184 с.

Дополнительные источники:

- 1.Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями)
- 2.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- 3.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- 4.Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды»
- 5.Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. УТВ. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93. № 332.
- 6.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
- 7.СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения.
- 8.СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
- 9.СанПиН 4.2-123-4116-86 Условия и сроки особо скоропортящихся продуктов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: Соблюдать санитарные правила для организаций торговли; Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; Знать: Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; Требования к личной гигиене персонала	наблюдение и оценка на практических занятиях наблюдение и оценка на практических занятиях Текущий контроль в форме теста, зачёт Текущий контроль в форме теста, зачёт