

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО  
«Асбестовский политехникум»  
В.А. Суслопаров  
« 20 » \_\_\_\_\_ 2023 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

для ППКРС  
38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»  
Форма обучения – очная  
Срок обучения 2 года 10 месяцев

Асбест  
2023

Рабочая программа учебного предмета ОП.04 Санитария и гигиена разработана на основании требований ФГОС СПО по профессии 38.01. 02 «Продавец, контролер-кассир», утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 723). С изменениями и дополнениями от: 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

**Разработчик:**

Орлова В.В., преподаватель, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

**РАССМОТРЕНО**

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг  
протокол № 6 от «24» 06 2023 г.

Председатель  С.Е. Попова

**СОГЛАСОВАНО**

Методическим советом, протокол № 5

«28» мая 2023 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**стр.**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>2</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС(от 20.08.2013 N 29470 редактирован от 13.07. 2021г) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

### **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Санитария и гигиена» относится к общепрофессиональному циклу.

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров

ПК 2.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей , консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4 Соблюдать условия, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК. 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно – материальных ценностей.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие , предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК.4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК.5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### **1.3. Цели и задачи 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;
- требования к личной гигиене персонала.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Соблюдение санитарных правил при организации торговли**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	52
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
практические занятия	14
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 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 освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Основы санитарии и гигиены</b>				
Тема 1.1. Санитарное законодательство	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Санитарное законодательство РФ. Обязанности предприятий и организаций по соблюдению санитарного законодательства и ответственность за санитарные правонарушения.	2	1
	2	Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Ведомственный санитарный надзор.	2	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
		Правила и нормы условий труда. Предупреждение профессиональных заболеваний	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Подготовить сообщение «Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства» 2. Подготовить сообщение «Источники и виды загрязнений окружающей среды».		2	
Тема 1.2. Санитарные требования к предприятиям торговли	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Санитарное состояние предприятий, уборка территории. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Дезинфекция и дератизация.	2	2
	2	Требования к помещениям. Требования к вентиляции, отоплению, освещению	2	
	<b>Практическая работа</b>		<b>2</b>	
	1	Разработка мер по санитарному требованию к рабочему месту на мини рынках		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Подготовить доклад на тему «Размещение и благоустройство территории организаций торговли». 2. Подготовить сообщение на тему «Гигиенические требования к набору и расположению различных групп помещений, входящих в состав магазина».		2	



Тема 1.3. Санитарное состояние оборудования, инвентаря, посуды и тары	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Требования к оборудованию, инвентарю и инструментам. Требования к санитарному состоянию тары.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщение на тему. «Новые и традиционные упаковочные материалы. Гигиенические требования к упаковочным материалам.»		1	
Тема 1.4. Санитарные требования к транспортировке и хранению товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Требования к транспорту и перевозке товаров. Требования к складским помещениям и хранению товаров.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Решение профессиональных задач «Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов»,	1	
	2	Решение профессиональных задач «Распределение продуктов по камерам и кладовым»	1	
Тема 1.5. Санитарные задачи при реализации продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Соблюдение сроков реализации и товарного соседства. Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Санитарная оценка доброкачественности продуктов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Подготовить сообщение на тему «Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов»		2	
<b>Раздел 2. Основы гигиены труда и личной гигиены</b>				
Тема 2.1. Гигиена труда	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Организация трудового процесса. Понятие о гигиене труда. Правила гигиены труда. Оптимизация микроклимата, автоматизация трудоемких операций, предупреждение простудных заболеваний на предприятии.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований	2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить таблицы; 1. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях 2. Санитарно-гигиенический режим и контроль на предприятиях торговли		2	
Тема 2.2. Производственный травматизм	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Понятия о производственном травматизме. Оказание первой помощи при травмах механических повреждениях, поражении электрическим током, ожогах. Меры предупреждения производственного травматизма.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Решение профессиональных задач «Санитарная подготовка работников торговли»	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить презентацию на тему 1. Меры предупреждения производственного травматизма.		2	
Тема 2.3. Требования к личной гигиене персонала	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Правила личной гигиены персонала. Требования к санитарной одежде. Санитарная документация.	2	3
Тема 2.4. Медицинские обследования для работников торговли	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, санитарная подготовка персонала.	2	3
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Решение профессиональных задач «Санитарная подготовка работников торговли»		
	2	Диф.зачет		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщение на тему 1.Условия возникновения инфекционного заболевания человека. 2.Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. 3.Отличительные признаки кишечных инфекций. 4.Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, клинические проявления. 5.Особенности развития гельминтов – возбудителей, геогельминтов и биогельминтов.		3	
<b>Всего:</b>			<b>52</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитария и гигиена», библиотеки и читального зала с выходом в Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- учебно – методическое обеспечение дисциплины;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в интернет; мультимедиа проектор.

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

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

**Основные источники:**

1. Закон РФ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. № 52 ФЗ (изменения 30.12.2001);
2. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000. № 29 – ФЗ;
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1324 – 03;
4. Санитарно-эпидемиологические правила. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – СП 2.3.6.1066 – 04;
5. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1078 –01;
6. Воробьева, Е.В. Санитария и гигиена в торговле.- М.: Экономика,2005.- 77 с. - ISBN 5-282-00543-3;
7. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.- М.: Издательский центр «Академия»,2008.- 160с. ISBN: 5-7695-4239-X.

**Дополнительные источники:**

Журналы

- «Современная торговля»,
- «Торговое оборудование»,
- «Товароведение продовольственных товаров»

Интернет-ресурсы

[www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно - правовая система Гарант;

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) - справочно - правовая система Консультант Плюс.

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка качества органолептическим и измерительными способами;</li> <li>- работа с нормативно-технической документацией;</li> <li>- приемка товара по количеству, работа с товаросопроводительными документами;</li> <li>- знание ассортимента и классификации различных групп товаров;</li> </ul>	Текущий контроль в форме: защиты практических работ; контрольных работ и тестов по темам МДК. Итоговый контроль в форме экзамена.
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выкладка товара различными способами;</li> <li>- выбор демонстрационного оборудования, торговой мебели;</li> <li>- правила эксплуатации торгового инвентаря;</li> <li>- основные операции по подготовке товара к продаже;</li> </ul>	Выполнение работ по учебной практике по темам профессионального модуля.
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- этапы процесса обслуживания покупателей;</li> <li>- соблюдение профессиональной этики работников торговли;</li> <li>- товароведная характеристика различных товарных групп;</li> <li>- допустимые и недопустимые пороки/ дефекты различных групп товаров;</li> <li>- ответственность продавца при продаже товара надлежащего и ненадлежащего качества;</li> </ul>	Текущий контроль в форме: защиты практических работ, деловой игры.
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение учета товарно-материальных ценностей;</li> <li>- особенности хранения, размещения и продажи отдельных групп товаров;</li> <li>- меры по предупреждению товарных потерь;</li> <li>- соблюдение правил по технике безопасности на рабочем месте.</li> </ul>	Выполнение работ по учебной практике.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	-демонстрация интереса к будущей профессии -аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; -наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-обоснованность постановки цели и выбора применения методов и способов решения профессиональных задач;	Выполнение работ по учебной практике.
ОК3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие , предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ..	-адекватность анализа рабочей ситуации, контроля и оценки собственной деятельности;	Выполнение практических работ.
ОК4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде..	-отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач;	Подготовка докладов и рефератов по темам профессионального модуля.
ОК5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Выполнение работ по учебной практике.
ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	Выполнение учебных заданий в парах, группах.
ОК9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрация умений , понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять относящуюся документацию к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках -	Лекция метод приема умственной деятельности

