

**Департамент образования и науки Тюменской области**  
**ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 Санитария и гигиена**

**По профессии 17353 Продавец продовольственных товаров**

**2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07. Санитария и гигиена по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров разработана на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС выпуск 51, раздел «Торговля и питание», параграф 35 Продавец продовольственных товаров 3 разряда) с учетом Профессионального стандарта по профессии Специалист по предоставлению парикмахерских услуг (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 декабря 2014 г. N 1134н).

**Разработчик:**

Десятова Марина Александровна – преподаватель высшей категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум».

Рассмотрено на заседании ЦК

Протокол № 7 от «30» 08 2022 г.  
Председатель ЦК [подпись] Повод Н.С.

Утверждаю:

заместитель директора по УПР  
ГАПОУ ТО «Ишимский  
многопрофильный техникум»

[подпись] /Н.В. Осипенко/

«31» сентября 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	2
1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	7
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.07 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Санитария и гигиена является частью основной программы профессионального обучения групп социально-профессиональной адаптации по профессиям: 17353 Продавец продовольственных товаров, 16437 Парикмахер.

### 1.2. Место дисциплины ОП.07 Санитария и гигиена в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 Санитария и гигиена входит в общепрофессиональный цикл основной программы профессионального обучения групп социально-профессиональной адаптации по профессиям: 17353 Продавец продовольственных товаров, 16437 Парикмахер.

### 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

**Целью изучения учебной дисциплины** является освоение обучающимися знаний и гигиенических факторов укрепляющих и разрушающих здоровье населения, основных направлениях профилактики рисков неблагоприятного воздействия окружающей среды, обеспечивающих безопасность жизнедеятельности и высокий уровень работоспособности человека.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
- требования к личной гигиене персонала.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы **общих компетенций:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

### Профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 1.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 1.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 1.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 1.10. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа.

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

### **ОП. 07 Санитария и гигиена**

#### **2.1. Объем учебной дисциплины ОП. 07 Санитария и гигиена и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>
в том числе:	
теоретические занятия	26
практические занятия	26
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 07 Санитария и гигиена

Наименование Разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
	<b>Введение</b>		2	
<b>Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в РФ.	2	2	ОК1., ОК6. ПК 1.6
<b>Тема 2. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете.	2	2	ОК2., ПК1.4
	2.Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления	2	2	ОК3. ПК 1.10
	3.Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами.	2	2	ОК5. ПК 1.3
	4.Меры профилактики немикробных пищевых отравлений.	2	2	ОК1., ПК 1.5
	5.Гельминтозы (глистные инвазии). Причины возникновения и меры профилактики.	2	2	ОК1., ПК 1.10
<b>Тема 3. Гигиена предприятий питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила).	2	2	ОК1.ПК 1.10
	2.Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации.	2	2	ОК 1. , ПК 1.6
	3.Требования к помещениям. Требования к вентиляции, отоплению, освещению.	2	2	ОК 2. , ПК 1.6
	4.Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения.	2	2	ОК 1. , ПК 1.6
	5.Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки.	2	2	ОК 1. , ПК 1.6
	<b>Практическая работа 1</b> Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.	3	2	ОК4, ПК 1.2.
	<b>Практическая работа 2</b> Виды надзора, его цели и задачи.	3	2	ОК4, ПК 1.5
	<b>Практическая работа 3</b> Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержанию. (обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований)	3	2	ОК4, ПК 1.1.
	<b>Практическая работа 4</b>	3	2	ОК4, ПК 1.1
<b>Тема 4. Гигиена пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>Практическая работа 5</b>	3	2	ОК4, ПК 1.3.

	Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.			
	<b>Практическая работа 6</b> Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов.	3	2	ОК4, ПК 1.3.
	<b>Практическая работа 7</b> Санитарные требования к реализации пищевых продуктов.	3	2	ОК4, ПК 1.4.
	<b>Практическая работа 8</b> Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения.	3	2	ОК4, ПК 1.4.
	<b>Практическая работа 9</b> Санитарная оценка доброкачества продуктов.	3	2	ОК4, ПК 1.4., ПК 1.
	<b>Практическая работа 10</b>		2	ОК4, ПК 1.1
<b>Тема 5. Личная гигиена работников торговли</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>Практическая работа 11</b> Личная гигиена персонала. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии.	3	2	ОК4, ПК 1.2.
	<b>Практическая работа 12</b> Медицинские осмотры. Личные медицинские книжки.		2	ОК4, ПК 1.1
	<b>Практическая работа 13</b> Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли. Санитарная одежда.	3	2	ОК4, ПК 1.2.
	Дифференцированный зачет	3	2	ОК4, ПК 1.2.
	<b>Всего</b>		<b>52</b>	



### **3. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

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

Реализация программы дисциплины ОП.07 Санитария и гигиена предполагает наличие кабинета «Специальных дисциплин»

##### **Оборудование, мебель, инвентарь.**

Оборудование:

Мультимедийный проектор;

Экран.

Мебель:

- классная доска;

- стол преподавателя;

- кресло преподавателя;

- стол для компьютера;

- ученические столы;

- ученические стулья;

- шкаф для хранения раздаточного материала;

- шкаф для хранения учебно-планирующей документации.

Инвентарь:

- огнетушитель;

- аптечка;

- жалюзи (оконные).

##### **Техническая документация.**

Комплексно методическое обеспечение предметов:

- конспекты

- тесты

- практикумы

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

##### **Основные источники (печатные издания):**

1. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учеб. Пособие / С. С. Горохова, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 г.

##### **Дополнительные источники:**

1. СанПин 2.3.5.021-94
2. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
3. ГОСТы на продукты питания

##### **Федеральные законы и нормативные документы:**

1. ГОСТ Р 51304 -99 Услуги розничной торговли. Общие требования
2. ГОСТ Р 51074-97. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
3. ГОСТ Р 51087-97 Табачные изделия. Информация для потребителя.
4. ГОСТ Р 51121-97. Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования.
5. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 17.12.1999 ФЗ-212
6. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 14.07.2001 ФЗ-134 (с изменениями и дополнениями).

7. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» / 30.03.1999 ФЗ-52
8. Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19.01.98г № 55
9. Правила продажи алкогольной продукции. Постановление Правительства РФ от 19.08.96г № 987
10. Правила комиссионной торговли непродовольственными товарами. Постановление Правительства РФ от 06.06.98г № 596
11. Правила продажи по образцам. Постановление правительства РФ №918 ОТ 06.09.99
12. Правила торговли: Сборник нормативных документов. – Новосибирск: Сиб. унив. Издательство, 2010 – 64с. – (Кодексы и законы России).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли	Характеристики демонстрируемых знаний Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям.	Выполнение работ на учебной и производственной практике
Требования к личной гигиене персонала	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Выполнение работ на учебной и производственной практике
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Соблюдать санитарные правила для организаций торговли	Характеристики демонстрируемых знаний Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа

Результаты (освоенные региональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Кейс-задание Разноуровневые задачи и задания Тесты
ПК 1.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Кейс-задание Разноуровневые задачи и задания Тесты
ПК 1.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Кейс-задание Разноуровневые задачи и задания Тесты
ПК 1.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Кейс-задание Разноуровневые задачи и задания Тесты
ПК 1.5.	Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования.	Кейс-задание Разноуровневые задачи и

		задания Тесты
ПК 1.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Кейс-задание Разноуровневые задачи и задания Тесты
ПК 1.10	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Кейс-задание Разноуровневые задачи и задания Тесты

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии.	Наблюдение, беседа, анкетирование.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	выбор способов (технологий) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	Кейс-задачи Контрольная работа Тестирование Деловая игра
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Диагностические задания: опросы, практические работы, тестирование. Реферат, доклад, сообщение
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	осуществление поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Наблюдение, беседа, анкетирование.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Кейс-задачи Контрольная работа Тестирование Деловая игра
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	работа в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами.	Диагностические задания: опросы, практические работы, тестирование. Реферат, доклад, сообщение