

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

**2011 г.**

Примерная программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям начального профессионального образования (далее – НПО) 100701.01 «Продавец, контролёр-кассир»

Организация-разработчик: КГОУ СПО «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»

Разработчики:

Леванькова И.Г., руководитель учебного центра ТД «Аникс»;

Объедкова Л.В., старший мастер КГОУ СПО «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;

Гайдук К.Г., преподаватель спецдисциплин КГОУ СПО «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;

Семёнова М.Г., преподаватель спецдисциплин КГОУ СПО «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;

Филиппова П.В., мастер производственного обучения КГОУ СПО «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;

Швецова О.А., мастер производственного обучения КГОУ СПО «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;

Чапаева О.В., мастер производственного обучения КГОУ СПО «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса».

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Санитария и гигиена

### 1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 100701.01 **Продавец, контролер-кассир**

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки по профессиям:

Контролер-кассир

Продавец непродовольственных товаров

Продавец продовольственных товаров

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области продажи потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

Учебная 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;
- требования к личной гигиене персонала

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часа;

самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Количество во часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>22</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	<b>16</b>
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

## 2.2. Примерный 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
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1	Предмет дисциплины. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии.		2
Тема 1 Санитарное законодательство	Содержание учебного материала		4	
	1	Санитарное законодательство РФ. Обязанности предприятий и организаций по соблюдению санитарного законодательства и ответственность за санитарные правонарушения. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Ведомственный санитарный надзор.		3
	Практические занятия		18	
	1	Решение профессиональных задач «Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам»		
	2	Решение профессиональных задач «Требования к благоустройству организации торговли»		
	3	Решение профессиональных задач «Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов»		
	4	Решение профессиональных задач «Санитарные требования к реализации пищевых продуктов»		
	5	Решение профессиональных задач «Санитарные требования к мелкорозничной сети»		
	6	Решение профессиональных задач «Санитарные правила содержания организаций торговли»		
	7	Решение профессиональных задач «Распределение продуктов по камерам и кладовым»		
	8	Решение профессиональных задач «Санитарно-гигиеническая оценка продуктов»		
9	Решение профессиональных задач «Уборка помещений предприятий торговли»			
Самостоятельная работа обучающихся - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). - Тестирование. - Подготовка сообщений. - Решение профессиональных задач. - Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>		8		

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства</li> <li>2. Источники и виды загрязнений окружающей среды.</li> <li>3. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях.</li> <li>4. Размещение и благоустройство территории организаций торговли.</li> <li>5. Гигиенические требования к набору и расположению различных групп помещений, входящих в состав магазина.</li> <li>6. Новые и традиционные упаковочные материалы. Гигиенические требования к упаковочным материалам</li> </ol> <p>Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов</p>			
<b>Тема 2 Требования к личной гигиене персонала</b>	Содержание учебного материала	4	3	
	1	<p>Правила личной гигиены персонала. Требования к санитарной одежде. Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, санитарная подготовка персонала. Санитарная документация.</p>		
	Практические занятия		4	
	1	Решение профессиональных задач «Санитарная одежда, правила пользования и хранения»		
	2	Решение профессиональных задач «Санитарная подготовка работников торговли»		
<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</li> <li>- Тестирование.</li> <li>- Подготовка сообщений.</li> <li>- Решение профессиональных задач.</li> <li>- Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы</li> </ul> <p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Условия возникновения инфекционного заболевания человека.</li> <li>2. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний.</li> <li>3. Отличительные признаки кишечных инфекций.</li> <li>4. Зоонозные инфекции. Источники заболевания. Профилактика.</li> <li>5. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, клинические проявления.</li> <li>6. Особенности развития гельминтов – возбудителей, геогельминтозов и биогельминтозов.</li> </ol> <p>Предупреждение заражения человека и животных различными видами гельминтов.</p>		8		
<b>Всего</b>		<b>48</b>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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

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

Реализация учебной 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; мультимедиапроектор.

#### **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 – 01;
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,1998. - 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
соблюдать санитарные правила для организаций торговли;	Практические занятия. Тестирование
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	Практические занятия. Тестирование
<b>Знания:</b>	
нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;	Практические занятия. Тестирование
требования к личной гигиене персонала	Практические занятия. Тестирование