

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

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

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

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

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 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		8	

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства 2. Источники и виды загрязнений окружающей среды. 3. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях. 4. Размещение и благоустройство территории организаций торговли. 5. Гигиенические требования к набору и расположению различных групп помещений, входящих в состав магазина. 6. Новые и традиционные упаковочные материалы. Гигиенические требования к упаковочным материалам <p>Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов</p>			
Тема 2 Требования к личной гигиене персонала	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"> - 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 <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Условия возникновения инфекционного заболевания человека. 2. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. 3. Отличительные признаки кишечных инфекций. 4. Зоонозные инфекции. Источники заболевания. Профилактика. 5. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, клинические проявления. 6. Особенности развития гельминтов – возбудителей, геогельминтозов и биогельминтозов. <p>Предупреждение заражения человека и животных различными видами гельминтов.</p>		8		
Всего		48		

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 - справочно - правовая система Гарант;
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
Умения:	
соблюдать санитарные правила для организаций торговли;	Практические занятия. Тестирование
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	Практические занятия. Тестирование
Знания:	
нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;	Практические занятия. Тестирование
требования к личной гигиене персонала	Практические занятия. Тестирование