



**Автономная некоммерческая организация профессиональная образовательная организация  
«Колледж экономики, права и информационных технологий»  
АНО ПОО «КЭПиИТ»**

---

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
для профессии

**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Москва, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО по профессии 38.01.02

Рабочая программа дисциплины ОП 04 «Санитария и гигиена» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК социальных и экономических дисциплин. Протокол №1 от 30 августа 2023 г.

Организация-разработчик: **Автономная некоммерческая организация профессиональная образовательная организация «Колледж экономики, права и информационных технологий»**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 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 для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02. Продавец, контролер – кассир со сроком обучения 10 месяцев, входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление

## 1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: 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 учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

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

Систематическое выполнение обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы способствует более осознанному и конкретному восприятию изучаемого на уроке материала, повышает интерес к дисциплине, прививает практические умения и навыки, формирует следующие компетенции:

**общие компетенции:**

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

**профессиональные компетенции:**

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

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

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 хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

В результате изучения дисциплины должны быть освоены **личностные результаты**

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно

меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.

ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

ЛР 16 Ориентированный на результат с учетом интересов покупателей.

ЛР 17 Открытый к переменам, имеющий высокую гибкость. Умеющий работать в команде. Развитые лидерские качества.

ЛР 18 Срессоустойчивый и всегда готовый помочь.

ЛР 19 Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка техникума и предприятия.

ЛР 20 Профессиональная идентичность и ответственность.

ЛР21 Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа,

в том числе: Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часа;

Практическо-лабораторные занятия 2 часа;

Самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.04 Санитария и гигиена

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>22</b>
Практические занятия	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>10</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	



## 2.2 Программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена»

Наименование тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень усвоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Тема 1.</b> <b>Гигиеническая оценка товаров</b> <b>[5, Глава 7, с. 174-201]</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Гигиеническая оценка товаров: понятие, порядок подтверждения, способ подтверждения	4	2
	Практическая работа №1 «Виды сертификатов, организации, осуществляющие гигиеническую оценку и выдачу сертификатов»	0,5	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>2</b>	
	Изучение нормативно-правовой базы Написать конспект на тему «Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы»		
<b>Тема 2.</b> <b>Личная гигиена</b> <b>[5, Глава 5, с. 84-98]</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура	4	2
	Практическая работа №2 «Медицинские обследования, их цель и виды. Санитарные книжки»	4	
	Практическая работа № 3 «Правила личной гигиены»	4	

	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>2</b>	
	Составление кроссворда «Личная гигиена работников торговли».		
<b>Тема 3. Санитарные требования к торговым предприятиям [5, Глава 5, с. 84-98]</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Санитарные требования к устройству и содержанию торговых предприятий, к оборудованию, инструментам, инвентарю, к транспортировке продовольственных и непродовольственных товаров и обслуживанию покупателей.	6	2
	Практическая работа №4 «Правовая база санитарных требований»	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>2</b>	
	Санитарные требования к торговым предприятиям Изучение нормативно-правовой базы Написать конспект (заполненная таблица).		
<b>Тема 4. Понятие о гигиене труда [5, Глава 2, с. 29-44]</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Вредные привычки.	6	2
	Практическая работа №5 «Оказание доврачебной помощи пострадавшим»	0,5	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>4</b>	
	Решение кейс-ситуаций.		
	Подготовка доклада «Заболевания, возникающие при употреблении недоброкачественных продуктов».		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Учебная дисциплина проходит в учебном кабинете «Санитарии и гигиены»

##### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий по учебной дисциплине «Санитария и гигиена»

##### Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники:

1. Карелин, А. О. Гигиена: учебник для среднего профессионального образования / А. О. Карелин, Г. А. Александрова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14973-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519250>
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, 3. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. И доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-53-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517391>

##### Дополнительные источники

3. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519901>
4. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518549>
5. Степанова И. В. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие (+CD). — СПб.: Троицкий мост, 2010. — 224 с.

### 3. 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
- соблюдать санитарные правила для организаций торговли;	тестирование
-соблюдать санитарно – эпидемиологические требования.	тестирование практическая работа итоговый контроль
<b>Знания:</b>	
- нормативно – правовую базу санитарно – эпидемиологических требований по организации торговли;	тестирование практическая работа
- требования к личной гигиене персонала.	тестирование