

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «28» 08 2015г.
Руководитель МО _____



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04. Санитария и гигиена

**По программе профессиональной подготовки продавец
продовольственных товаров (гастрономических и молочных)**

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 месяца

2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04. Санитария и гигиена

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины предназначена для дополнительного профессионального образования **по программе профессиональной подготовки продавцов продовольственных товаров (гастрономических и молочных)**. Срок обучения 3 месяца.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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 организации торговли;
- требования к личной гигиене персонала

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 04. Санитария и гигиена

№ п.п. раздела	№ п.п. задания	Наименование темы, задания
1	Раздел 1. Санитария и личная гигиена работников торговых предприятий и основы микробиологии	
	Тема 1.1. Санитарные правила для предприятий торговли	
	1-1	Понятие о санитарии и гигиене. Основные сведения о гигиене и санитарии. Ознакомление с санитарными правилами ФЗ в сфере продовольственной торговли. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий торговли. Медицинское освидетельствование работников
	1-2	Практическая работа № 1 «Значение личной гигиены для предупреждения заболеваний»
	Тема 1.2. Основы микробиологии	
	1-3	Понятие о микробах. Основы эпидемиологии. Понятие о скоропортящихся продуктах. Пищевые отравления и их профилактика. Санитарная экспертиза пищевых продуктов
	1-4	Практическая работа № 2 «Микробиология мяса, мясопродуктов» «Микробиология рыбы и рыбных продуктов»
	1-5	Практическая работа № 3 «Микробиология молока, молочных продуктов» «Определение микробиологических показателей пищевых продуктов»
2	Раздел 2. Санитарно-эпидемиологические требования предприятий торговли	
	1-6	Личная гигиена работников торговли. Санитарные требования к устройству, содержанию и оборудованию помещений.
	1-7	Санитарно-гигиенические требования к проведению дезинфекции, дератизации. Санитарные требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов. Практическая работа № 4 «Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств»
	1-8	Практическая работа № 5 «Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации продукции и кондитерских изделий»
	1-9	Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления. Глистные заболевания, их профилактика Практическая работа № 6 «Анализ материалов расследования пищевых отравлений, разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений»
	1-10	Итоговый зачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04. Санитария и гигиена

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеется

- учебный кабинет товароведения и экспертизы качества товаров;

Оборудование кабинета:

- посадочные места для обучающихся - 36;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект дидактических материалов;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- фонды оценочных средств

Технические средства обучения:

Ноутбук, переносной экран, мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Федеральные законы и нормативные акты:

Дополнительная литература.

1. Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 № 2 –ФЗ;
2. Федеральный Закон РФ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
3. Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
4. Федеральный Закон РФ «О ветеринарии» от 21.06.1993 № 4979-1;
5. Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036
6. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15.02.2002 № 12 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»;
7. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 25.12.2003 № 90 «Об утверждении методических рекомендаций по организации диетического (лечебного) питания в государственных (муниципальных) учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»;
8. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;
9. Приказ Министерства здравоохранения СССР от 10.03.1986 № 333 «Об улучшении
10. организации лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)»;
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
13. СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

15. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
16. СанПиН 1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
17. СанПиН 2.4.1201-03 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации»; (На основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 09.02.2015 N 8 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2015 года.)
18. СанПиН 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
19. СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей"

Дополнительные источники:

1. Горохова С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2011.
2. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2011.
3. Кыров А.А., Комментарий к закону РФ "О защите прав потребителя" – Изд. «Проспект», 2010
4. Мартинчик А.Н. и др. Физиологии питания, санитария и гигиена: Уч.п. для СПО – М.: Мастерство, 2011
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для НПО; Уч. п. для СПО - М.: ИЦ «Академия», 2010
6. Пиляева В.В., Федеральный закон "О защите прав потребителя" в схемах и определениях: Учебное пособие/ Изд. «Кнорус», 2010
7. Пучкова Ю.С., Гурьянова С.С., Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Формы и методы активного обучения/ Изд. «Дашков и К», 2010

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04. Санитария и гигиена

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 обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знания:	
нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований организации торговли;	Контрольная работа, тестирование
требования к личной гигиене персонала	Контрольная работа, тестирование, устный опрос
умения:	
соблюдать санитарные правила для организаций торговли	Практические занятия
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	Практические занятия

ВИДЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОП. 04. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Наименование темы	Наименование вида самостоятельной работы	Количес тво часов
Тема 1.2.	Подготовка сообщений	5

Основы микробиологии.	- Комплексные планы улучшения условий труда и санитарно-оздоровительные мероприятия. - Паспорт санитарно-технического состояния условий труда на предприятии. Система стандартов безопасности труда - Охрана здоровья женщин: гигиена женского труда, профилактика специфических профессиональных заболеваний. - Профилактика нервных заболеваний, неврозов и психических расстройств. Борьба с пьянством, алкоголизмом, курением. - Роль работников предприятий торговли в предупреждении распространения острых кишечных заболеваний среди населения	
Тема 2.1. Санитарные требования к устройству и содержанию складских и торговых помещений	Подготовка сообщений Значение холода для предупреждения порчи пищевых продуктов	2
Тема 2.2. Санитарные требования к транспортированию, хранению и продаже пищевых продуктов	Подготовка сообщений Значение специализированного охлаждаемого и изотермического транспорта для перевозки скоропортящихся продуктов; очистка, мытье и дезинфекция транспорта - Санитарные требования к продаже продовольственных продуктов	4
Тема 2.3. Охрана окружающей среды	Подготовка сообщений Мероприятия по борьбе с шумом, загрязнениями почвы, атмосферы, водной среды: организация производства по принципу замкнутого цикла, переход к безотходной технологии, совершенствование способов утилизации отходов, Комплексное использование природных ресурсов, усиление контроля за предельно допустимыми концентрациями вредных компонентов, поступающих в природную среду, обратное водоснабжение.	4
Всего		15