

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Краюшкина Марина Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 28.08.2023 15:31:34 (АНО ПО «Университетский колледж»)  
Уникальный программный ключ:  
5e608be07b9761c0a5e2f0e4ccddb2e4db1e603

**Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
«Университетский колледж»**

**«Университетский колледж»**

**АНО ПО «Университетский колледж»**

Уникальный программный ключ:

5e608be07b9761c0a5e2f0e4ccddb2e4db1e603



УТВЕРЖДЕНО  
Директор АНО ПО  
«Университетский колледж»  
М.В. Краюшкина  
«27» апреля 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
учебной дисциплины**

**ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

Профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Квалификация выпускника: кассир торгового зала, контролер-кассир, продавец непродовольственных товаров продавец продовольственных товаров

Образовательная программа на базе среднего общего образования

Образовательная программа на базе основного общего образования

Формы обучения: очная/очно-заочная

Москва, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального учебного цикла ОП.04 Санитария и гигиена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки России №723 от 02.08.2013, зарегистрированного в Минюсте России 20.08.2013г. №29470

Организация-разработчик:

Автономная некоммерческая организация профессионального образования «Университетский колледж» (АНО ПО «Университетский колледж»)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>5. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	13

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.04 Санитария и гигиена**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина ОП.04 Санитария и гигиена входит в общепрофессиональный цикл.

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в образовательной организации (в техникуме/колледже) и(или) на предприятии, в организации.

### **1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью изучения дисциплины «Санитария и гигиена» является углубленное изучение основ санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены как современной комплексной науки о здоровьесбережении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов. Это позволит будущим бакалаврам-технологам при организации общественного питания обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности при производстве и хранении безопасных продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1- соблюдать санитарные правила для предприятий торговли;

У2 - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

31- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;

32- требования к личной гигиене персонала.

Выпускник, освоивший ППКРС СПО, должен обладать:

- **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

- **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-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. Обеспечивать быстрый поиск документов по научно-справочному аппарату (картотекам) организации.

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.

**1.4.** Количество часов, отводимое на освоение учебной дисциплины: 66 час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы на очной форме обучения  
Общая трудоемкость дисциплины составляет 66 часов.

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	66
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	56
в том числе:	
лекционные занятия	28
практические занятия	28
контрольные работы	
практическая подготовка	28
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	10
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<i>ДЗ</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта в 1 семестре	

## 2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Общие сведения о микроорганизмах</b>		<b>19</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика микроорганизмов	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	<b>История развития микробиологии.</b> Классификация микроорганизмов. Характеристика групп микроорганизмов (бактерии, грибы) их форма, строение, размножение. Дрожжи, их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов. Распространение микроорганизмов в природе: в почве, воздухе, воде, организме человека.	4	2
	<b>Практическая подготовка</b>			
	1	Составление схемы классификации микроорганизмов. Составление схемы производства пищевых продуктов с применением дрожжей.	4	
	2	Зарисовка схем «Источники микрофлоры. Наличие и вид микробов»	2	
<b>Самостоятельная работа</b>				
1	Подготовка сообщения «Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов».	1		
<b>Тема 1.2</b> Микрофлора основных пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>			
	2	<b>Микробиология основных пищевых продуктов.</b> Микробная порча сырья. Санитарные требования к хранению продовольственных товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха.	2	2
	<b>Практическая подготовка</b>			
	3	Распознавание видов порчи консервированных продуктов. Составление таблицы «Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов».	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
2	Ознакомление с внешними условиями реализации товаров. Заполнение таблицы «Причины и факторы, способствующие развитию микробов. Способы воздействия на микроорганизмы».	2		
<b>Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления</b>		<b>18</b>		
<b>Тема 2.1</b> Пищевые инфекционные заболевания	<b>Содержание учебного материала</b>			
	3	<b>Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций.</b> Источники инфекции. Инфекционные заболевания. Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций. Защитные силы организма.	2	2

	<b>Практическая подготовка</b>			
	4	Распознавание пищевых инфекций. Составление схемы «Профилактика пищевых инфекций». Решение ситуационных задач.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	3	Пищевые инфекции и их профилактика. Подготовка презентации	1	
<b>Тема 2.2.</b> Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	<b>Содержание учебного материала</b>			
	4	<b>Общие понятия о пищевых отравлениях</b> Микробные пищевые отравления. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.	4	2
	5	<b>Общее понятие о глистных заболеваниях.</b> Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний.	4	
	<b>Практическая подготовка</b>			
	5	Распознавание пищевых отравлений. Составление схемы «Признаки пищевых отравлений». Решение ситуационных задач.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	4	Причины заражения пищевых продуктов и их последствия. Подготовка сообщения	1	
<b>Раздел 3 Основы гигиены и санитарии труда</b>				
<b>Тема 3.1</b> Личная гигиена и санитарная культура работников торговли	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>21</b>	
	6	<b>Понятие о гигиене и санитарии. Санитарное законодательство.</b> Основные сведения о гигиене и санитарии труда в торговле. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли. Санитарный режим поведения работников торговли. Медицинское обследование работников торговли. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников. Заболевание, препятствующие допуску к работе.	6	2
	<b>Практическая подготовка</b>			
	6	Ознакомление с порядком прохождения медицинского осмотра.	4	
<b>Самостоятельная работа</b>				
	5	Личная гигиена работников торговли. Санитарные требования к хранению и реализации товаров. Подготовка сообщения.	1	



<b>Тема 3.2</b> Санитарные требования к содержанию предприятий торговли	<b>Содержание учебного материала</b>			
	7	<b>Санитарные требования к планировке и отделке помещений.</b> Санитарные требования к содержанию предприятий торговли Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре Санитарные требования к водоснабжению, канализации, освещению. Ответственность за соблюдение санитарных правил на торговом предприятии. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2020 года № 15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)». Контрольная работа №3. Оценка результатов выполнения заданий в тестовой форме.	4	2
	<b>Практическая подготовка</b>			
	7	Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям торговли.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
6	Анализ соответствия планировки, размещения и выкладки товаров требуемым санитарным нормам.	1		
7	Вредные производственные факторы и меры защиты. Подготовка сообщения	1		
<b>Раздел 4. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация</b>			<b>8</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях торговли	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>Понятие дезинсекции.</b> Виды дезинсекции. Порядок проведения <b>Дератизация.</b> Назначение, проведение <b>Дезинфекция.</b> Виды дезинфекции.		2	
	<b>Практическая подготовка</b>			
	8	Разработка основных мероприятий для предупреждения коронавирусной инфекции.	4	
<b>Самостоятельная работа</b>				
8	Приготовление дезинфицирующих растворов.	2		
Дифференцированный зачёт			2	
<b>ВСЕГО:</b>			<b>66</b>	

*Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается их тематика.*

*Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой \*). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками \*\*).*

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет 310. Кабинет санитарии и гигиены: 1 доска ученическая, 1 рабочее место преподавателя, 20 столов ученических, 40 стульев ученических, 1 проектор, 1 персональный компьютер, 1 трибуна, 1 экран для проектора, 1 шкаф со стеклянными дверками на замке, наглядные пособия и учебно-методические материалы, микроскоп монокулярный Levenhuk 400M, бактерицидные лампы нормативно-правовая документация (ГОСТы, СанПИН 2.4.71/1.1.1.286-03)

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **Основная литература:**

1. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106842>
2. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания: учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/109575>

##### **Дополнительная литература:**

1. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/109575>
2. Мирошникова, Е. П. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие для СПО / Е. П. Мирошникова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-4488-0676-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91892>

##### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. [www.gsen.ru](http://www.gsen.ru) – сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2. [www.gks.ru](http://www.gks.ru) – сайт Федеральной службы государственной статистики.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, зачета.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение санитарных правил для организаций торговли;</li> <li>- соблюдение санитарно-эпидемиологические требований</li> </ul>	<p>Оценка результатов практических работ №1, 2,3,4,5,6,7, 8</p>
<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов;</li> </ul>	<p>Оценка результатов контрольной работы №1: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №1,2</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> </ul>	<p>Оценка результатов контрольной работы №2: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы № 3,4</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> </ul>	<p>Оценка результатов контрольной работы №3: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №6,7.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила личной гигиены работников торговли;</li> </ul>	<p>Оценка результатов контрольной работы №3: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №5</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;</li> </ul>	<p>Оценка результатов контрольной работы №3: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №8</p>

## **5. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В случае обучения в колледже инвалидов и (или) лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При

проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия колледжа обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений).

На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).