


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

г. Петропавловск-Камчатский,
2021 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от «25» мая 2021 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе

 О.Н. Толоконникова
от «25» мая 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утв. Приказом Министерства
образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 723 (с изм. и доп.).

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 38.01.02 Продавец, контроле-кассир, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 723 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

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 освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

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

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 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
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 часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
Лабораторные работы	6
практические занятия	
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	1

2.2. 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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Санитария		10	
Тема 1.1. Основы микробиологии и эпидемиологии	Содержание учебного материала: Введение в дисциплину. Основные задачи санитарии и гигиены. Микробиология как наука. Классификация, морфология, жизнедеятельность микроорганизмов. Факторы внешней среды, влияющие на микроорганизмы.	3	1
Тема 1.2. Инфекции и иммунная система человека.	Содержание учебного материала: Инфекция. Классификация инфекционных болезней (в зависимости от локализации возбудителя и путей передачи). Эпидемиология как наука. Условия возникновения эпидемий. Иммуитет. Виды иммунитета.	3	1
Тема 1.3. Методы борьбы с инфекцией	Содержание материала: Дезинфекция. Методы и средства дезинфекции. Правила пользования дезинфицирующими средствами. Правила хранения дезинфицирующими средствами. Меры предосторожности при работе с дезинфицирующими средствами. Контроль качества дезинфекции. Стерилизация. Методы стерилизации.	4	1
	Самостоятельная работа: Реферат: «Микробиология наука о мельчайших живых микроорганизмов» (исторический очерк о развитии микробиологии). Составление памятки «Правила организации рабочего места парикмахера».	8	
Раздел 2. Гигиена		26	
Тема 1.1. Гигиена в сфере парикмахерских услуг	Содержание учебного материала: Гигиена в сфере парикмахерских услуг; значение гигиены для	3	1

	обеспечения культуры обслуживания населения, предупреждение неблагоприятных воздействия на здоровье потребителей и исполнителей парикмахерских услуг.		
Тема 1.2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы содержания парикмахерских и салонов.	Содержание учебного материала: Требования к размещению предприятий, составу и площади помещений, оснащению помещений системами жизнеобеспечения, внутренней отделке помещений, отоплению, вентиляции, внутренней среде и освещению помещений. Значение уборки помещений. Требования к парикмахерскому белью.	3	1
Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции зоны обслуживания	Содержание учебного материала: Цели и задачи дезинфекции зоны обслуживания в салонах-парикмахерских. Дезинфицирующие средства, их назначение и санитарные требования к ним. Методы обеззараживания инструментов и зоны обслуживания.	6	1
	Санитарные требования к рабочему месту		2
Тема 2.3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к выполнению различных видов парикмахерских работ.	Содержание учебного материала: Вредные вещества, применяемые в парикмахерской практике, и их влияние на организм человека (исполнителя и потребителя услуг). Общие санитарно-гигиенические требования к обслуживанию потребителей при различных видах парикмахерских работ. Особые требования к обслуживанию детей, больных, инвалидов.	8	1
Тема 2.4. Санитарные требования к условиям труда и личной гигиене исполнителей парикмахерских услуг.	Содержание учебного материала: Требования к состоянию здоровья исполнителей парикмахерских услуг. Профессиональные заболевания и вызывающие их производственные факторы. Вредные привычки. Профилактика профессиональных заболеваний и вредных привычек.	6	1
	Работники предприятий парикмахерских услуг как представители		2

	группы риска по восприятию и передаче ВИЧ-инфекции. Понятие о защите персонала парикмахерских и салонов от ВИЧ-инфекции.		
	Регулярные медицинские осмотры исполнителей парикмахерских услуг, порядок их проведения, личная санитарная книжка работника (парикмахера, технолога), значение профилактических медицинских осмотров		1
	Самостоятельная работа: Реферат «Медицинские осмотры, и их значения (профилактика профессиональных заболеваний)». Реферат «Личная гигиена мастера парикмахера». Составление памятки «Гигиена кожи и волос».	6	
	ИТОГО:	34	
		часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Заболевания кожи»;
- Атлас заболеваний кожи;
- Электронно-образовательные ресурсы

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – М.: Академия, 2017.

Дополнительные источники:

1. Воробьева Е.В. Санитария и гигиена в торговле: Учебник для нач. проф. образования. – М.: Экономика, 2006.
2. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности / Л.П. Черникова. – Ростов н\Д: Феникс, 2009. – 319 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
Умения:	наблюдение за деятельностью на практических занятиях; письменный опрос, анкетирование, тестирование
-соблюдать санитарные правила для организаций торговли;	
-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	
Знания:	
-нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;	
-требования к личной гигиене персонала	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

для студентов набора 2021 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей
общеобразовательных дисциплин,
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены / И.А. Канивец. - Минск: РИПО, 2019. - 178 с. - ISBN 978-985-503-869-7. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/361824/reading - Текст: электронный.	Соблюдение требования ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (п.7.14)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»**

для студентов набора 2021 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-