Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена

38.01.02 Продавец, контролер кассир

Форма обучения: *очная*

Вологда
2017 г.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии гуманитарных и социально-экономических дисциплин
Протокол № 1 от «06» сентября 2017 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ Т.Н. Смирнова

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____А.А. Дроздова

Организатор разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Веселова Н.В., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 38.01.02 Продавец, контролер кассир.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

АО «Тандер», директор магазина «Магнит»
Место работы, должность

_____ А.С. Скулябина
подпись ФИО

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 11
5. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИИ 13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Санитария и гигиена»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.01.02. Продавец, контролер кассир

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) в профессиональной подготовке работников в области торговли

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам

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 по организации торговли;
- требования к личной гигиене персонала.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Промежуточная аттестация	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Максим. количество часов	Обязательное количество часов		Сам. работа	Уровень освоения
			Теор	ПЗ		
Тема 1 Морфология и физиология микроорганизмов	**Содержание**	**13**	**4**	**4**	**5**	
	1. Понятие о морфологии и систематике микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов. Значение микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности в природе. Понятие о физиологии микроорганизмов.	4	2		2	1
	2. Превращения микроорганизмами безазотистых органических веществ: типичные брожения	3	2		1	2
	Практическая работа					
	1. П/Р №1. Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов. Микрокопирование плесневых грибов, дрожжей	3		2	1	3
	2. П/Р № 2. Методы выращивания микроорганизмов. Выращивание колоний микроорганизмов на питательных средах чашечным способом.	3		2	1	3
	Самостоятельная работа					
	Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам занятий, разработанных преподавателем) Найти в учебной литературе, прочитать и законспектировать биографии ученых, развивавших микробиологию. Выполнение докладов: • Расщепление микроорганизмами пектиновых веществ, клетчатки и древесины. • Разложение жиров и жирных кислот. Превращения микроорганизмами азотсодержащих веществ: нитрификация, денитрификация, азотфиксация.					

Тема 2. Микробиология пищевых продуктов	**Содержание**		**7**	**2**	**2**	**3**	
	1.	Микробиология молока и молочных продуктов; мяса и мясных продуктов; рыбы, рыбных продуктов; животных пищевых жиров и растительных масел	3	2		1	2
	2.	Микрофлора яиц и яичных продуктов; зерномучных продуктов; свежих плодов и овощей; кондитерских товаров	3	2		1	2
	Практическая работа						
	1.	П/Р № 3. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов.	3		2	1	3
	Самостоятельная работа						
	Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам занятий, разработанных преподавателем)						
Тема 3. Пищевые инфекции и отравления. Гельминтозы, их профилактика	**Содержание**		**6**	**4**		**2**	
	1.	Пищевые инфекции краткая характеристика (кишечные, зоонозы). Пищевые отравления (микробного происхождения, немикробного происхождения)	3	2		1	2
	2.	Гельминтозы (геогельминтозы, биогельминтозы): характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.	3	2		1	2
	Самостоятельная работа						
	Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам занятий, разработанных преподавателем)						
Тема . Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды	**Содержание**		**18**		**12**	**6**	
	Практическая работа						
	1.	П/Р № 4. Изучение требований СанПиН к планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.	3		2	1	3
	2.	П/Р № 5. Изучение требований СанПиН к оборудованию, инвентарю и посуде организаций торговли.	3		2	1	3

и благоустройству предприятий	3.	П/Р № 6. Гигиенические требования к мелкорозничной сети. Личная гигиена персонала.	3		2	1	3
	4.	П/Р № 7. Изучение требований СанПиН к приему и хранению пищевых продуктов организаций торговли.	3		2	1	3
	5.	П/Р № 8. Изучение требований СанПиН к реализации пищевых продуктов организаций торговли.	3		2	1	3
	6.	П/Р № 9. Изучение требований СанПиН к содержанию помещений и оборудования, транспортированию пищевых продуктов организаций торговли.	3		2	1	3
	Промежуточная аттестация		**2**	**2**			
	Всего		**48**	**14**	**18**	**16**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная литература;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- электронные презентационные материалы.
- лабораторное оборудование (микроскопы, чашки Петри, питательные среды, микробиологические петли, спиртовки, сушильный шкаф, препаровальные иголки, предметные и покровные стекла, пробирки, мерные колбы, штативы, пробиркодержатели, химические реактивы)

Технические средства обучения:

- Мультимедиапроектор или мультимедийная доска;
- фото или/и видео камера;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Федеральные законы и нормативные акты

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс]: конституция: от 30.12.2008 N 6-ФКЗ / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации Ч. 1,2,4 М: [Электронный ресурс]: кодекс: от 30 ноября 1994 года N 51-ФЗ (в ред. Постановлением Конституционного Суда РФ от 22.06.2017 N 16-П) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
3. Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации [Электронный ресурс]: фед. закон: от 28.12.2009, № 381-ФЗ (в ред. от 03.07.2016 N 273-ФЗ) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
4. О техническом регулировании [Электронный ресурс] : фед. закон : от 27.12.2002, № 184-ФЗ (в ред. от 29.07.2017 N 216-ФЗ) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
5. О защите прав потребителей [Электронный ресурс] : закон Российской Федерации : от 07.02.92, № 2300-1 (в ред. от 01.05.2017 N 88-ФЗ) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
6. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный [Электронный ресурс]: фед. закон: от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (от 01.07.2017 N 135-ФЗ)/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.

Основная литература

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 479 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9322-6.

2. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для СПО / И. Б. Леонова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 298 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4.

3. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для спо / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 348, [1] с.

4. Общая санитарная микробиология : учебное пособие / Новосибирский государственный аграрный университет, Биолого-технологический факультет ; сост. Л.А. Литвина. - Новосибирск : НГАУ, 2014. - Ч. 1. - 111 с. [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278167

5. Петухова Е.В. Пищевая микробиология : учебное пособие / Е.В. Петухова, А.Ю. Крыницкая, З.А. Канарская ; МО РФ, ФГБОУ ВПО «Казанский национальный исследовательский технологический университет». - Казань : Издательство КНИТУ, 2014. - 117 с. [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428098

Журналы

1. Спрос: электронный журнал для потребителей [Электронный ресурс]. – режим доступа http://spros-online.ru/
2. Качество.ru: электронный журнал для потребителей [Электронный ресурс]. – режим доступа http://spros-online.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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**
Уметь: - соблюдать санитарные правила для организаций торговли; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	оценка практической работы.
знать: - нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; - требования к личной гигиене персонала.	устный опрос, тесты

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	- проверяет качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	- осуществляет подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	- обслуживает покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	- осуществляет приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- осуществляет подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- обслуживает покупателей, консультирует их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- соблюдает условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	- осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	- проверяет качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	- соблюдение правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

5. ПЕРЕЧЕНЬ 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 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.