

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Страданченко Сергей Георгиевич

Должность: директор

Дата подписания: 05.07.2023 21:15:22

Уникальный программный ключ:

fab83d7432c6481398711018a37134004b6775228bd798b69ac57a9044e0bade

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Институт сферы обслуживания и предпринимательства (филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования «Донской государственный
технический университет» в г. Шахты Ростовской области
(ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты)



Директор

УТВЕРЖДАЮ

Страданченко С.Г.

31.03.2023

Санитария и гигиена

рабочая программа дисциплины

Закреплена за	Колледж экономики и сервиса	
Учебный план	38.01.02_23_00.plx 38.01.02 Продавец, контролер-кассир	
Квалификация	продавец продовольственных товаров – продавец непродовольственных товаров	
Форма обучения	очная	
Общая трудоемкость	90 часов	
Часов по учебному плану	90	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		письменный опрос 1,2
контактная работа	60	
самостоятельная работа	30	

Распределение часов дисциплины по семестрам


Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1(1.1)		2(1.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Вид занятий						
Лекции	10	10	10	10	20	20
Практические	20	20	20	20	40	40
Итого ауд.	30	30	30	30	60	60
Контактная работа	30	30	30	30	60	60
Сам. работа	15	15	15	15	30	30
Итого	45	45	45	45	90	90

Разработчик(и):

Преподаватель КЭС Николаева Е.Н. 

Рецензент(ы):

Начальник ООТ, ГО и ЧС ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты, Растабарин И.А. 

Преподаватель высшей квалификационной категории КЭС, Касинова Л.Ф. 

Рабочая программа дисциплины

Санитария и гигиена

разработана в соответствии с ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (приказ Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. № 723)

составлена на основании учебного плана:

по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

утвержденного Учёным советом ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты от 31.03.2023 протокол № 8

Рабочая программа одобрена на заседании Педагогического совета
Колледжа экономики и сервиса

Протокол от 02.03.2023 №8

Срок действия программы: 2023-2024 г.г.

Директор КЭС Москвитин Е.Ю. 

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
формировать культуру здорового образа жизни у обучающихся.	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОП
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Физическая культура
2.1.2	Безопасность жизнедеятельности
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Организация и технология розничной торговли
2.2.2	Розничная торговля непродовольственными товарами
2.2.3	Розничная торговля продовольственными товарами

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
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.	
ЛР 7: Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
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 14: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ЛР 16: 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.	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	Знать:
3.1.1	нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли (ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3-3.3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 14, ЛР 16);
3.1.2	требования к личной гигиене персонала (ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3-3.3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 14, ЛР 16).
3.2	Уметь:
3.2.1	соблюдать санитарные правила для организаций торговли (ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3-3.3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 14, ЛР 16);
3.2.2	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования (ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3-3.3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 14, ЛР 16).

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем / вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Актив и Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Введение						
1. 1	Понятие о санитарии и гигиене /Лек/	1	2	ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 14	Л1.1, Э1, Э2	0	
1.2	Гигиена питания /Лек/	1	2	ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 7, ЛР 14	Л1.1, Э1, Э2, Э3, Э4	0	
	Раздел 2. Санитарно-эпидемиологическая деятельность						
2. 1	Государственный санитарный надзор в области гигиены питания /Лек/	1	2	ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 2.1, , ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 14, ЛР 16	Л1.1, Э1, Э2, Э4	0	
2. 2	Виды надзора, его цели и задачи /Пр/	1	6	ОК 7, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 14, ЛР 16	Л1.1, Э1, Э2	2	разбор конкретных ситуаций
2. 3	Составление схемы работы органов Государственного санитарно-эпидемиологического надзора в РФ /Пр/	1	4	ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 9	Л1.1, Э, Э2	2	разбор конкретных ситуаций
2. 4	Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации /СР/	1	5	ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 2.1, , ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 7, ЛР 16	Л1.1, Л3.1 Э1, Э2, Э4,	0	сообщения
	Раздел 3. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими						
3. 1	Патогенные микроорганизмы: понятия, виды и их особенности. Понятие об иммунитете /Лек/	1	2	ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 2.1, , ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 14	Л1.1, Э1, Э2	0	
3. 2	Пищевые заболевания, инфекции, отравления /СР/	1	5	ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 2.1, , ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 14, ЛР 16	Л1.1, Э1, Э2, Э4	0	сообщения
3. 3	Пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики /Пр/	1	4	ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 7	Л1.1, Э2, Э3	2	разбор конкретных ситуаций
3. 4	Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами и растениями растительного и животного происхождения, химическими веществами. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений /Пр/	1	2	ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 2.1, , ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 14, ЛР 16	Л1.1, Э1, Э2, Э4	2	разбор конкретных ситуаций

3.5	Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами /СР/	1	5	ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ЛР 14, ЛР 16	Л1.1, Э1	2	разбор конкретных ситуаций
3.6	Заполнение таблицы "Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими" /Пр/	1	4	ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 9, ЛР 16	Л1.1, Э1, Э2, Э3	0	сообщения
3.7	Письменный опрос /Лек/	1	2	ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 14, ЛР 16	Л1.1, Л3.1 Э1, Э2, Э3	0	
Раздел 4. Гигиена предприятий питания							
4.1	Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержание /Лек/	2	2	ОК 7, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 16	Л1.1, Э1, Э2, Э4	0	
4.2	Санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения. Санитарные требования к водоснабжению и канализации /Пр/	2	6	ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 14, ЛР 16	Л1.1, Л3.1 Э1, Э3	2	разбор конкретных ситуаций
4.3	Санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению. Режим мытья и обработки/Лек/	2	2	ОК 7, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 7, ЛР 9	Л1.1, Э1, Э2, Э4	0	
4.4	Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли /Пр/	2	4	ОК 7, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 3.3, ЛР 7, ЛР 14, ЛР 16	Л1.1, Э1, Э2	2	разбор конкретных ситуаций
4.5	Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований /СР/	2	4	ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 14, ЛР 16	Л1.1, Л3.1 Э2, Э4	0	сообщения
Раздел 5. Гигиена пищевых продуктов							
5.1	Санитарные требования к транспортировке, складированию и хранению пищевых продуктов /Лек/	2	2	ОК 7, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 7, ЛР 14, ЛР 16	Л1.1, Э2, Э4	0	
5.2	Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Признаки недоброкачественных пищевых продуктов и меры её предупреждения /СР/	2	2	ОК 7, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 7, ЛР 9	Л1.1, Л3.1 Э1, Э4	0	сообщения

5.3	Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов /Пр/	2	4	ОК 7, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 7, ЛР 9	Л1.1, Э1, Э2	2	разбор конкретных ситуаций
5.4	Заболевания, возникающие при употреблении недоброкачественных продуктов /СР/	2	5	ОК 7, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 7, ЛР 9	Л1.1, Э1, Э2, Л3.1	0	сообщения
Раздел 6. Личная гигиена работников торговли							
6.1	Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии /Лек/	2	2	ОК 7, ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ЛР 7, ЛР 14, ЛР 16	Л1.1, Л3.1, Э1, Э2	0	
6.2	Методические осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговли. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли. Санитарная одежда и правила пользования ею /Пр/	2	6	ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ЛР 9, ЛР 14, ЛР 16	Л1.1, Э2, Э4	2	разбор конкретных ситуаций
6.3	Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил /СР/	2	4	ОК 7, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 7, ЛР 9	Л1.1, Л3.1, Э1	0	сообщения
6.4	Письменный опрос /Лек/	2	2	ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 14, ЛР 16	Л1.1, Л3.1, Э1, Э2, Э3, Э4	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагаются

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

Л1.1	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	ЭБС
------	---	-----

6.1.2. Дополнительная литература

Э1	Крымская, И. Г. Гигиена и экология человека: учебное пособие / И. Г. Крымская. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 424 с. – ISBN 978-5-222-35189-1. – Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. – URL: https://www.iprbookshop.ru/102162.html	ЭБС
Э2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хашцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 233 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12489-7. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/517391	ЭБС
Э3	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	ЭБС

Э4	Трифонова, Т. А. Гигиена и экология человека: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. А. Трифонова, Н. В. Мищенко, Н. В. Орешникова.– 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 206 с. – (Профессиональное образование).– ISBN 978-5-534-06430-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/515400
6.1.3. Периодические издания	
ЛЗ. 1	Безопасность жизнедеятельности: науч.-практ. и учеб.-метод. журн. / гл. ред. О. Н. Русак; учредитель: ООО "Изд-во "Новые Технологии". – Москва: Новые технологии, 2001-2022. - ISSN 1684-6435
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
6.2.1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub
6.2.2	ЭБС IPRbooks - https://www.iprbookshop.ru/
6.2.3	ЭБС «Znanium.com» - https://znanium.com/
6.2.4	ЭБС Юрайт - https://urait.ru/
6.2.5	База электронных учебно-методических материалов ИСОиП - https://libdb.sssu.ru/
6.3. Перечень информационных технологий	
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Kaspersky Endpoint Security (лицензионное ПО);
6.3.1.2	Microsoft Office (лицензионное ПО);
6.3.1.3	Microsoft Windows (лицензионное ПО).
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
6.3.2.2	Информационно - правовая система «Законодательство России»;
6.3.2.3	Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека».
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Кабинет «Санитария и гигиена» - учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных учебным планом. Место преподавателя, столы ученические, стулья ученические, доска классная меловая, встроенный шкаф. Оборудование и технические средства обучения: переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран проекционный, системный блок), персональный компьютер. Презентационный материал, плакаты.
7.2	Кабинет для самостоятельной работы обучающихся. Оснащение: компьютерные столы, стулья, персональные компьютеры, подключенные к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.
7.3	Помещение для самостоятельной работы Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет. Оснащение: компьютерные столы, стулья, персональные компьютеры, подключенные к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду.
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	
Прилагаются.	