

## Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины **ОП.04 Санитария и гигиена**  
по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир  
базовой подготовки  
Форма обучения – очная

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер кассир.

**1.2. Место 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 организации 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.

**Продавец, контролер-кассир, освоивший ППКРС, 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.

**Продавец, контролер-кассир должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

5.2.1. Правилами продажи товаров.

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

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

5.2.2. Продажа продовольственных товаров.

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

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 на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

лабораторных и практических занятий-18 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:                                     |             |
| лабораторные занятия                             |             |

|   |    |
|---|----|
| практические занятия  | 15 |
| контрольные работы  | 1  |
| курсовая работа (проект)  | -  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)   | 16 |
| в том числе:  |    |
| Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Реферат «История гигиены питания»<br>Реферат «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов»<br>Реферат «Дезинфекция и дезинфицирующие средства» Реферат «Санитарно-эпидемиологические требования к материалам для изготовления торгового оборудования, инвентаря, инструментов, посуды и тары» Реферат «Профилактические меры в борьбе с насекомыми и грызунами»<br>Выполнение домашнего задания<br>Ознакомление с санитарными правилами и нормами для предприятий торговли СанПиН, ГОСТ и др. |    |
| <b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>   |    |

### **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;
- комплект учебно-наглядных пособий «Санитария и гигиена»;
- образцы дезинфицирующих средств;
- спиртовые термометры;
- психрометр;

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие видеофильмы по профилю «Санитария и гигиена»

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники**

1. Горохова С.С. Основы микробиологии и производственной санитарии и гигиены (Текст): Учебное пособие. М.: Изд-во АкадемияИЦ, 2010.-64с.
2. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования: 3. П. Матюхина.- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр Академия, 2002.-184с.
3. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания/Е.А. Рубина.- М.: ИЦ «Академия», 2007.
4. Черникова Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. (Текст): Учебное пособие.- М.: Издательство «Феникс», 2008-319с

##### Перечень нормативных документов

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей»(с изменениями ) от 23 ноября 2009г №234-ФЗ.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»(с изменениями) от 1 декабря 2007г, №52-ФЗ.
3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, СанПин 2.3.2.1324-03
4. Гигиенические требования к применению пищевых добавок, СанПин 2.3.2. 1293-03

5. Санитарно-эпидемиологические правила СП2.3.6.1066-01 (с изменениями от 3 мая 2007г). «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

**Дополнительные источники**

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены (Текст): учебник для нач. проф. образования. / Л. П. Мармузова. - М. : ИЦ Академия 2009. - 288с.

2. Ушаков В. Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность, торговля, общественное питание. / В. Н. Ушаков - М. : ИЦ Академия, 2009. - 288с.

**Интернет ресурсы:**

Госстандарты, СанПины, СНИПы - [www.Gosthelp.ru](http://www.Gosthelp.ru)

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

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<br>(освоенные умения, усвоенные знания)   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|---|---|
| Умения:<br>соблюдать санитарные правила для организации торговли;<br>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.<br>Знания:<br>нормативно-правовой базы санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;<br>требования к личной гигиене персонала. | Оценка результатов выполнения практических работ<br>Оценка результатов выполнения лабораторной работы<br>Оценка результатов контрольной работы<br>Оценка знаний нормативной базы<br>оценка учебной практики при прохождении |

