

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
КАМЫШЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТРАНСПОРТА

СОГЛАСОВАНО:

руководителем рабочей группы

Шир / Ширькалова  
Пр. № 1 от «26» 08 2015г.

УТВЕРЖДАЮ:

директор ГАПОУ СО «Камышловский  
техникум промышленности и транспорта»

Потапова / Потапова З.А./

М.П. \_\_\_\_\_ от «26» \_\_\_\_\_ 2015г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.11 «Санитария и гигиена»**

по программе подготовки специалистов среднего звена

**38.02.04. «Коммерция» (по отраслям)**

Программу разработала:  
Ширькалова Наталья Михайловна  
– преподаватель спец. дисциплин,  
1 кв. категория

Камышлов  
2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена 38.02.04. «Коммерция» (по отраслям).

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена сполучением среднего общего образования, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Камышловский техникум промышленности и транспорта», юридический адрес: Свердловская область, г. Камышлов, ул. Энгельса, 167. тел. 8(34375) 2-45-32, e-mail: pl-16kam-v@mail.ru.

Разработчик (и):

Ширыкалова Наталья Михайловна, преподаватель спец.дисциплин, 1 кв. категория

Программа согласована с научно-методическим советом (НМС) ГАПОУ СО «Камышловский техникум промышленности и транспорта» и рекомендована к использованию в образовательном процессе.

Протокол НМС № 1 т «26» 2015г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>              | стр.<br>4 |
| <b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>       | 5         |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | 11        |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | 12        |

# 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 11 «Санитария и гигиена»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция» (по отраслям).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки, программам профессиональной подготовки по специальности СПО «Коммерция».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих):** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь**:

- соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **знать**:

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

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студентов **91** час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **61** час;  
самостоятельной работы студента **30** часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>91</b>          |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>61</b>          |
| в том числе:  |                    |
| часы теории   | *                  |
| практические занятия, лабораторные работы               | 35                 |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | <b>30</b>          |
| <i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>             |                    |

**Тематический план  
по учебной дисциплине**

**ОП 11. «Санитария и гигиена»  
по специальности 38.02.04. «Коммерция» (по отраслям)**

**Основания разработки:** ФГОС СПО ОПОП «Коммерция» код 38.02.04.

| №         | Наименование раздела   | Объем часов |               |  |
|-----------|--|-------------|---------------|--|
|           |  | с/р         | аудио<br>рных | в том<br>числе<br>лаб.-<br>прак.<br>раб. |
| <b>1.</b> | <b>Введение. Понятие о гигиене и санитарии.</b>  |             | <b>2</b>      |  |
| <b>2.</b> | <b>Санитарно-эпидемиологическая деятельность.</b>  |             | <b>8</b>      |  |
| 2.1       | Государственный санитарный надзор в области санитарии и гигиены.                                   | 2           | 2             |  |
| 2.2       | Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. | 2           | 2             |  |
| 2.3       | Виды надзора, его цели и задачи.   | 1           | 2             | 1  |
| 2.4       | Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.          |             | 2             | 1  |
| <b>3.</b> | <b>Основы микробиологии.</b>   |             | <b>8</b>      |  |
| 3.1       | Понятие о микробах. Основы эпидемиологии.  | 1           | 2             | 1  |
| 3.2       | Понятие о скоропортящихся продуктах, сроки их реализации.  | 1           | 2             | 2  |
| 3.3       | Пищевые отравления и их профилактика.  | 1           | 2             | 1  |
| 3.4       | Санитарная экспертиза пищевых продуктов.   | 1           | 2             | 2  |
| <b>4.</b> | <b>Санитарные требования к устройству и содержанию складских и торговых помещений.</b>             |             | <b>18</b>     |  |
| 4.1       | Санитарные требования к территории.  | 1           | 2             | 1  |
| 4.2       | Санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию.                        | 1           | 4             | 2  |
| 4.3       | Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения.                   | 1           | 2             | 1  |
| 4.4       | Санитарные требования к водоснабжению и канализации.   | 1           | 2             | 1  |
| 4.5       | Санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению.  | 1           | 2             | 2  |
| 4.6       | Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки.                  | 1           | 2             | 1  |
| 4.7       | Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли.                                       | 1           | 2             | 1  |
| 4.8       | Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.  | 1           | 2             | 1  |
| <b>5.</b> | <b>Санитарные требования к транспортированию, хранению и продаже пищевых продуктов.</b>            |             | <b>10</b>     |  |
| 5.1       | Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.   | 1           | 2             | 2  |
| 5.2       | Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов.                        | 1           | 2             | 2  |
| 5.3       | Санитарные требования к реализации пищевых продуктов.  |             | 2             | 2  |

|           |  |           |           |           |
|-----------|--|-----------|-----------|-----------|
| 5.4       | Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения.                               | 2         | 4         | 3         |
| <b>6.</b> | <b>Личная гигиена работников торговли.</b>   |           | <b>12</b> |           |
| 6.1       | Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний.            | 1         | 2         | 2         |
| 6.2       | Контроль за состоянием здоровья и техникой безопасности персонала.                                 | 1         | 2         | 1         |
| 6.3       | Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии торговли.                    | 1         | 2         | 1         |
| 6.4       | Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговли. | 1         | 2         | 1         |
| 6.5       | Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли.  | 1         | 2         | 1         |
| 6.6       | Санитарная одежда и правила пользования ею.  | 1         | 2         | 1         |
| <b>7.</b> | <b>Охрана окружающей среды.</b>  |           | <b>3</b>  |           |
| 7.1       | Значение природы в жизнедеятельности человека.   | 1         | 1         | 1         |
| 7.2       | Организация охраны окружающей среды в РФ.  | 2         | 2         |           |
|           | <b>Всего часов:</b>  | <b>30</b> | <b>61</b> | <b>35</b> |

## 2.3 Содержание учебной дисциплины

### Раздел 1. Введение. Понятие о гигиене и санитарии.

Основные понятия гигиены и санитарии.

### Раздел 2. Санитарно-эпидемиологическая деятельность.

Государственный санитарный надзор в области санитарии и гигиены.

Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации.

Виды надзора, его цели и задачи.

Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.

#### Практические работы:

- Ознакомление с нормативно-правовой базой санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
- Составление теста по теме «Государственный санитарный надзор в области санитарии и гигиены»;
- Контрольное тестирование по темам раздела.

#### Самостоятельная работа:

- Подготовить доклад по теме «Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации»;
- Изучение лекционного и дополнительного теоретического материала по данным темам с целью закрепления приобретенных теоретических знаний.

### Раздел 3. Основы микробиологии.

Понятие о микробах. Основы эпидемиологии.

Понятие о скоропортящихся продуктах, сроки их реализации.

Пищевые отравления и их профилактика.

Санитарная экспертиза пищевых продуктов.

#### Практические работы:

- Определение признаков недоброкачества продуктов;
- Анализ материалов расследования пищевых отравлений и их профилактика;
- Применение дезинфицирующих средств;
- Составление санитарной экспертизы пищевых продуктов (работа с таблицей);
- Контрольное тестирование по темам раздела.

#### Самостоятельная работа:

- Изучение лекционного и дополнительного теоретического материала по данным темам с целью закрепления приобретенных теоретических знаний.
- Подготовить доклад по темам: «Понятие о микробах», «Пищевые отравления и их профилактика»;
- Составление таблицы скоропортящихся товаров и сроков их реализации.

### Раздел 4. Санитарные требования к устройству и содержанию складских и торговых помещений.

Санитарные требования к территории.

Санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию.

Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения.

Санитарные требования к водоснабжению и канализации.

Санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки.

Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли.

Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

#### Практические работы:



- Составление правил пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления;
- Составление санитарных правил, предъявляемых к территории предприятия;
- Размещение торгового оборудования в магазинах самообслуживания с учетом санитарных правил;
- Требования к освещению, отоплению, вентиляции магазинов;
- Требования к продаже напитков, пива, вина, мороженого, молочных продуктов, овощей, фруктов и т.д. с соблюдением санитарного режима;
- Разработка основных требований по использованию и уходу оборудования, инвентаря, посуды;
- Контрольное тестирование по темам раздела.

#### **Самостоятельная работа:**

- Изучение лекционного и дополнительного теоретического материала по данным темам с целью закрепления приобретенных теоретических знаний.
- Подготовить доклады по темам:
  - «Значение холода для предупреждения порчи пищевых продуктов»
  - «Способы дезинфекции и мероприятия по их проведению»
  - «Значения вентиляции и освещения магазинов»
  - «Значение заморозки для предупреждения порчи пищевых продуктов»
  - «Значение консервирования для предупреждения порчи пищевых продуктов»
- Составление тестов по темам раздела.

### **Раздел 5. Санитарные требования к транспортированию, хранению и продаже пищевых продуктов.**

Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.

Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов.

Санитарные требования к реализации пищевых продуктов.

Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения.

#### **Практические работы:**

- Разработка санитарных требований к транспортировке пищевых продуктов;
- Разработка санитарных требований к приему и хранению пищевых продуктов;
- Составление основных санитарных требований к реализации пищевых продуктов;
- Контрольное тестирование.

#### **Самостоятельная работа:**

- Изучение лекционного и дополнительного теоретического материала по данным темам с целью закрепления приобретенных теоретических знаний;
- Подготовить доклады по темам:
  - «Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения»,
  - «Значение специализированного охлаждаемого и изотермического транспорта для перевозки скоропортящихся продуктов»,
  - «Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха в складских помещениях»;
- Составление карточек-вопросников по темам раздела.

### **Раздел 6. Личная гигиена работников торговли.**

Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний.

Контроль за состоянием здоровья и техникой безопасности персонала.

Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии торговли.

Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговли.

Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли.

Санитарная одежда и правила пользования ею.

**Практические работы:**

- Значение личной гигиены для предупреждения заболеваний;
- Составление режима труда для работников на предприятиях торговли;
- Санитарно-гигиенический режим и контроль за состоянием здоровья персонала на предприятиях торговли;
- Разработка основных санитарных требований к одежде персонала и правила пользования ею;
- Контрольное тестирование по темам раздела.

**Самостоятельная работа:**

- Изучение лекционного и дополнительного теоретического материала по данным темам с целью закрепления приобретенных теоретических знаний;
- Подготовить доклады по темам:
  - «Личная гигиена работников торговли»
  - «Гигиенические правила поведение человека на производстве и в быту»
  - «Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли»
  - «Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговли».
- Составление теста по темам раздела.

**Раздел 7. Охрана окружающей среды.**

Значение природы в жизнедеятельности человека.

Организация охраны окружающей среды в РФ.

**Практические работы:**

- Характеристика загрязнений окружающей среды;
- Разработка мероприятий по борьбе с шумом, загрязнениями почвы, атмосферы, водной среды;
- Тестирование по темам.

**Самостоятельная работа:**

- Изучение лекционного и дополнительного теоретического материала по данным темам с целью закрепления приобретенных теоретических знаний;
- Подготовить доклад по теме «Организация охраны окружающей среды в РФ».

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия специально оборудованного учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- наличие посадочных мест по количеству учащихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- комплект дидактических материалов;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- фонды оценочных средств.

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- Теле-видео-аппаратура.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Азизов Б.М., Чепегин И.В., Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015.
2. Варфоломеев Ю.М., Орлов В.А. , Санитарно-техническое оборудование зданий: Учебник /; Под общ. ред. Ю.М. Варфоломеева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014
3. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф.. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2015
4. Санитарные правила для организаций торговли продовольственными товарами, 2015

##### **Дополнительные источники:**

1. Воробьева Е.В. Санитария и гигиена в торговле. М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 316 с. Гриф Мин. Обр.
2. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с. Гриф Мин. Обр.
3. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 с. Гриф Мин. Обр.
4. Стяжкина Т.А., Правила торговли. 11-е изд.: Изд. «Экзамен», 2015.

##### **Интернет-ресурсы:**

<http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 11 «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

**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<br>(освоенные умения, усвоенные знания)                            | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения  |
|--|---|
| <b>знания:</b>   |   |
| нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований организации торговли; | <i>Контрольное тестирование.<br/>Анализ результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной работы по изучению санитарно-эпидемиологического законодательства, в том числе о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения и санитарно-эпидемиологических требований к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.</i>  |
| требования к личной гигиене персонала  | <i>Опорные конспекты, собеседование.<br/>Анализ результативности работы обучающегося при выполнении практической и самостоятельной работы.</i>  |
| <b>умения:</b>   |   |
| соблюдать санитарные правила для организаций торговли                                  | <i>Контрольное тестирование.<br/>Анализ результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной работы по изучению санитарно-эпидемиологического законодательства, в том числе о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения и санитарно-эпидемиологических требований к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.</i>  |
| соблюдать санитарно-эпидемиологические требования                                      | <i>Практическая работа по оценке санитарного состояния предприятия торговли и разработке мероприятий контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и выполнения санитарно-эпидемиологического законодательства.<br/>Решение профессиональных задач с применением законодательных актов в области профессиональной деятельности.<br/>Оценка выполнения практической и самостоятельной работы обучающегося.</i> |