

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Среднего профессионального образования Республики Бурятия
«Республиканский межотраслевой техникум»

РАСМОТРЕНО
И ОДОБРЕНО

На заседании МС

Председатель МС

Ивакина Н.В. _____

Протокол __ от «__» 2015г

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УВР

Костромина Н.А. _____

от «__» _____ 2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАОУ СПО РБ «РМТ»

Киреев В.Ю. _____

от «__» _____ 2015г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Санитария и гигиена

Профессия/специальность: Продавец

Разработчик программы:

с. Новоильинск .2015 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы Рабочая программа является частью программы дополнительной профессиональной подготовки в соответствии с ФГОС по профессии Продавец, входящей в укрупненную группу профессий 100000 Сфера обслуживания.

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке рабочих в области сферы обслуживания по профессиям:

12721 - кассир торгового зала

12965 - контролер-кассир

17351 - продавец непродовольственных товаров

17353 - продавец продовольственных товаров

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения программы:

В результате освоения программа обучающийся должен **уметь:**

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

В результате освоения программа 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:

максимальной учебной нагрузки 8 часов

2. СТРУКТУРА и СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Тематический план

№ п/п	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Практика	
			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	4	5
1.	Раздел 1. Санитарно-эпидемиологические требования и правила в торговле и гигиена работников	8	-	-
	<i>Всего:</i>	8	-	-

2.2. Содержание рабочей программы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	
1	2	3	
Раздел 1. Санитарно-эпидемиологические требования и правила в торговле и гигиена работников		8	
Тема 1.1. Санитарно-эпидемиологические требования и правила в торговле	Содержание учебного материала		
	1	Введение. Значение санитарии и гигиены в торговле. Нормативно- правовая база санитарно-эпидемиологических требований в торговле.	
	2	Основы микробиологии и эпидемиологии. Понятия о микроорганизмах. Характеристика основных групп микроорганизмов. Пищевые отравления и инфекции, их профилактика. Признаки порчи продовольственных товаров.	
	3	Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений. Санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и удалению отходов. Понятие дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	
	4.	Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров. Значение температурного режима, влажности, вентиляции и освещенности при хранении. Товарное соседство. Санитарные требования к торговому оборудованию и инвентарю.	
	5.	Гигиеническая оценка товаров. Способы подтверждения гигиенической оценки товаров. Порядок проведения гигиенической оценки продовольственных товаров.	
	Практические работы (не предусмотрена)		
Самостоятельная работа (не предусмотрена)			
Тема 1.2. Гигиена работников предприятий торговли	Содержание учебного материала		
	1.	Личная гигиена работников предприятий торговли. Требования к личной гигиене персонала, профилактика заболеваний работников и загрязнения товаров. Спецодежда, использование и хранение. Гигиена рук, правила мытья и дезинфекция их. Профилактические медицинские обследования. Профилактические прививки.	
	2.	Гигиена труда. Охрана здоровья женщин. Профилактика профессиональных заболеваний. Профессиональная дисциплина по соблюдению санитарно-пищевого законодательства. Производственный травматизм, меры предупреждения. Доврачебная помощь пострадавшим.	
	Практические работы (не предусмотрена)		
	Самостоятельная работа (не предусмотрена)		
Всего:		8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы требует наличия учебного кабинета «Санитария и гигиена»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплект учебно-программной документации;
- комплект контролирующих заданий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор и DVD
- учебные диски с фильмами

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в торговле. Учебное пособие – Ростов – на – Дону.: издательство «Феникс», 2010.
2. Горохова С.С., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие - М., Издательский центр «Академия», 2008.

Дополнительные источники:

1. СанПин 2.1.4.559 – 96
2. СанПин 42 – 123 – 4117 – 86
3. СанПин 2.3.5.021 - 99

Интернет – ресурсы:

www.standart.ru – режим доступа

www.gigiena.ru – режим доступа