

**АНОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.10в САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

**1. Область применения программы**

Дисциплина ОП.10в Санитария и гигиена является частью образовательной программы и реализуется за счет вариативной части ФГОС СПО 38.00.00 Экономика и управление. Рабочая программа дисциплины ОП.10в Санитария и гигиена предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППССЗ 38.02.04 Коммерция (в торговле), входящей в состав укрупненной группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление. Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина ОП.10в входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального учебного цикла ППССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
	У. 2	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.
Знать		
	З. 1	нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
	З. 2	требования к личной гигиене персонала.
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
	ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОК 03	
	ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ОК 07	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
	ОК 08	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
	ПК 1.1	Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции.
	ПК 1.3	Принимать товары по количеству и качеству.
	ПК 1.6	Участвовать в работе по подготовке организации к добровольной сертификации услуг.

	ПК 1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
	ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
	ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
	ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
	ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
	ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
	ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
	ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 32 часа;

самостоятельной работы студента 16 часов.

#### **Содержание дисциплины:**

##### **Раздел 1. Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов.**

**Тема 1.1.** Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли

**Тема 1.2** Понятие о микроорганизмах, распространение микробов в природе

**Тема 1.3** Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов

**Тема 1.4.** Микробиология основных пищевых продуктов. Меры предупреждения порчи

##### **Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.**

**Тема 2.1** Инфекционные заболевания и их профилактика

**Тема 2.2.** Пищевые отравления и их профилактика

##### **Раздел 3 Основы гигиены и санитарии труда торговых предприятий**

**Тема 3.1** Основные сведения о санитарии и гигиене труда работников торговли

Тема 3.2 Режимы работы и условия труда в торговых предприятиях

Тема 3.3 Санитарные требования к торговым предприятиям.

Тема 3.4 Санитарные правила и нормы при реализации продовольственных товаров.

Тема 3.5 Санитарный контроль в торговле

#### **5. В рабочей программе представлены:**

- паспорт рабочей программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины;
- условия реализации дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины;

#### **2. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	Общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 8	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК 9	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения
ОК 10	Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.
ПК	Профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции.
ПК 1,2	На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение
ПК 1.3.	Принимать товары по количеству и качеству.
ПК 1.4	Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли. ПК
ПК 1.6	Участвовать в работе по подготовке организации к добровольной сертификации услуг.
ПК 1.9	Применять логистические системы, а также приемы и методы закупочной и коммерческой логистики, обеспечивающие рациональное перемещение материальных потоков
ПК 1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ПК 2.3.	Применять в практических ситуациях экономические методы, рассчитывать микроэкономические показатели, анализировать их, а также рынки ресурсов организации.
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.8	. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

**Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.**

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

Методы: словесные (беседа, работа с книгой, дискуссия, компьютерных презентаций), наглядные (таблиц, самостоятельные наблюдения)

Составитель: Зарубина Е.Н..