

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. Санитария и гигиена

Профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. №723.

Разработчик:

Сабаганова Динара Рамазановна – преподаватель ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК

Протокол № 1 от «18» 08 2022г.

Председатель ЦК Д. Сабаганова

Утверждаю:

Зам.директора по УПР

ГАПОУ Тюменской области

«Ишимский многопрофильный техникум»

Н.В. Осипенко /Н.В. Осипенко/

«31» 08 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена является частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

1.2. Место предмета в структуре образовательной программы СПО:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена относится к обязательной части общепрофессионального цикла программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования с учетом требований ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- соблюдать санитарные правила для предприятий торговли;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

знать:

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

В результате изучения учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания:

ЛР 13 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.

ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	48
Самостоятельная работа	16
Обязательная учебная нагрузка	32
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	18
<i>Самостоятельная работа (только для рабочих программ</i>	16
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета (2 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Код личностных результатов реализации программы воспитания
1	2		3	4	
Раздел 1. Санитарные требования					
Тема 1.1. Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям торговли	Содержание учебного материала	Уровень освоения	1		ЛР 10
	1. Санитарные требования к предприятиям торговли	2	1	ОК 1., ОК 2., ОК 3. ПК 3.5	
	Практическое занятие:		4		
	Практическое занятие 1 Требования к благоустройству организации торговли.	3	2	ОК 2., ОК 4., ОК 5. ПК 3.5	
	Практическое занятие 2 Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.	3	2	ОК 2., ОК 4., ОК 5. ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 2.3.	
Тема 1.2. Санитарные правила к хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2		ЛР 10, ЛР 14
	1. Прием пищевых продуктов.	2	1	ОК 1., ОК 2., ОК 3. ПК 3.3	
	2. Хранение товаров	2	1	ОК 1., ОК 2., ОК 3. ПК 1.1	
	Практические занятия:		2		
	Практическое занятие 3. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов.	3	2	ОК 2., ОК 4., ОК 5. ПК 1.3., ПК 2.3.	
	Самостоятельная работа обучающихся		4		
	Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил.	3	4	ОК 4., ОК 5., ОК 6	
Тема 1.3. Санитарные требования к отпуску пищевых товаров	Содержание учебного материала	Уровень освоения	3		ЛР 10, ЛР 14
	1. Санитарные требования к продаже товаров на предприятиях торговли.	2	1	ОК 1., ОК 2., ОК 3. ПК 1.3., 2.3	
	2. Санитарные требования к мелкорозничной сети.	2	1	ОК 1., ОК 2., ОК 3. ПК 3.3	
	3. Санитарные правила к мини-рынкам.	2	1	ОК 1., ОК 2., ОК 3. ПК 1.1	
	Практические занятия:		2		

	Практическое занятие 4. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов	3	2	ОК 2., ОК 4., ОК 5. ПК 1.3., ПК 2.3.	
	Самостоятельная работа обучающихся		4		
	Инфекционные заболевания персонала предприятий продовольственной торговли и их предупреждение	3	4	ОК 4., ОК 5., ОК 6	
Тема 1.4.Санитарно-гигиенические требования к транспорту, таре для перевозки товаров.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2		ЛР 10, ЛР 14
	1.Санитарно-гигиенические требования к транспорту, таре для перевозки товаров.	2	1	ОК 1., ОК 2., ОК 3. ПК 3.3., ПК 3.5	
	2. Санитарно-гигиенические нормативные документы к транспорту, таре для перевозки товаров.	2	1	ОК 1., ОК 2., ОК 3. ПК 3.3	
	Практические занятия:		2		
	Практическое занятие 5. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, таре для перевозки товаров	3	2	ОК 2., ОК 4., ОК 5. ПК 3.3	
	Самостоятельная работа обучающихся		4		
	Размещение и благоустройство территории организаций торговли	3	4	ОК 4., ОК 5., ОК 6	
Тема 1.5.Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий торговли	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2		ЛР 10
	1.Санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования и инвентаря.	2	1	ОК 1., ОК 2., ОК 3. ПК 3.5	
	2.Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация.	2	1	ОК 1., ОК 2., ОК 3. ПК 3.5	
	Практические занятия:		2		
	Практическое занятие 6. Требования к содержанию помещений и оборудования.	3	2	ОК 2., ОК 4., ОК 5. ПК 3.5	
	Самостоятельная работа обучающихся		4		
	Личная гигиена работников торговли.	3	2	ОК 4., ОК 5., ОК 6	
Тема 1.6.Личная гигиена работников предприятий продовольственной торговли.	Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства	3	2	ОК 4., ОК 5., ОК 6	
	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4		ЛР 10, ЛР 14
	1.Основные сведения о санитарии и гигиене труда.	2	2	ОК 1., ОК 2., ОК 3. ПК 3.5	
	2.Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук работников продовольственной торговли.	2	2	ОК 1., ОК 2., ОК 3. ПК 3.5	
	Практические занятия:		4		
	Практическое занятие 7 Санитарная подготовка работников торговли.	3	2	ОК 2., ОК 4., ОК 5. ПК 1.3.,ПК 2.3	
Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета	Практическое занятие 8 Дезинфицирование. Дезинфицирующие средства.	3	2	ОК 2., ОК 4., ОК 5. ПК 1.3.,ПК 2.3	
			2		

<i>Всего:</i>		<i>32</i>		
----------------------	--	------------------	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета общеобразовательных дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебный комплект пособий и нормативной документации.
- структурно-логические схемы;
- набор презентаций;
- учебно-методический комплект.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Феоктистова Т.Г. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие. - М.: НИЦ Инфра-М, 2017.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб. для нач. проф. образования. - М: ПрофОбрИздат, 2015. – 136 с.

Дополнительные источники (электронные издания):

1. Библиотека ГОСТов [Электронный ресурс]. - URL: <http://vsegost.com/> (дата обращения: 20.08.2018).
2. Роспотребнадзор. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс] / Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. - Электрон. дан. - Москва: Роспотребнадзор, 2018. - URL: <http://rospotrebnadzor.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Содержание обучения (разделы программы)</i>	<i>Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям торговли	-различать понятия санитарии и гигиены; - значения санитарии, гигиены для овладения данной профессии.	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных тестовых заданий. Практическое занятие 1,2.
Санитарные правила к хранению пищевых продуктов	- различать основы санитарии и гигиены питания, потребительские качества продуктов пищевого производства, их потенциальную опасность для здоровья населения, а также опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объекты окружающей среды.	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение устной беседы. Практическое занятие 3.
Санитарные требования к отпуску пищевых товаров	- проводить профилактику заболеваний на всех этапах технологического процесса отпуска товаров.	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение устной беседы. Практическое занятие 4.
Санитарно-гигиенические требования к транспорту, таре для перевозки товаров	-выбрать санитарно-гигиенические нормы.	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение устной беседы. Практическое занятие 5.
Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий торговли	-осуществлять мероприятия по правильному устройству и содержанию предприятия в целях охраны труда рабочих; -гигиену труда -инструктаж по охране труда.	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение устной беседы. Практическое занятие 6.
Личная гигиена работников предприятий продовольственной торговли.	-правильно организовать рабочее место для повышения производительности труда; - правильное положение тела во время работы; -предупредить профессиональные заболевания, -оказать самопомощь и первую доврачебную помощь.	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение устной беседы. Практическое занятие 7,8.

Результаты профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	Умение проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	Выполнение практического занятия 7,8
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом	Осуществление подготовки, размещение товаров в торговом	Выполнение практического занятия 2,3

зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.	зале и выкладки на торговом-технологическом оборудовании.	
---	---	--

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- самостоятельно формулирует цель и задачи предстоящей деятельности; - планирует и организует свою деятельность; - представляет конечный результат профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности во время выполнения практического занятия
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- умеет определять проблему в профессионально-ориентированных ситуациях; -предлагает способы и варианты решения проблемы, оценивает ожидаемый результат; -умеет вести себя в профессионально-ориентированных проблемных ситуациях и вносит коррективы.	Наблюдение и оценка деятельности во время выполнения практического занятия
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-находит, обрабатывает и использует информацию в своей профессиональной деятельности; - пользуется законодательными актами, нормативными документами; словарями и справочной литературой.	Наблюдение и оценка деятельности во время выполнения практического занятия
ОК5. Владеть информационной	- использует информационно-	Наблюдение и оценка