

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

2020 г.

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

Разработчик:

Семина Елена Александровна, преподаватель ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК

Протокол № 1 от «28» 08 2020г.

Председатель ЦК Каликина Н.А.

Утверждаю:

Зам.директора по УПР

ГАПОУ Тюменской области

«Ишимский многопрофильный техникум»

Осипенко Н.В. /Н.В. Осипенко/

«28» 08 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	9
4. КОНТРОЛЬ ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета ОП.04. Санитария и гигиена является частью основной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего общего образования №723 с учетом требований ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир.

1.2. Место учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена в структуре основной профессиональной образовательной программы: Рабочая программа предмета 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. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарные правила для предприятий 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.
- процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК), включающих в себя способность:
- соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров;
- проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров;
- осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании;
- обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации;
- осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;
- осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку;
- обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;
- соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов;
- осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования;
- проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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).

ПК1.1. 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 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА.

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	48
Самостоятельная работа (<i>не более 20%</i>)	16
Обязательная учебная нагрузка	32
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	18
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа	
<i>Самостоятельная работа (только для рабочих программ)</i>	
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание предмета 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
1	2		3	4
Раздел 1. Санитарные требования				
Тема 1.1. Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям торговли	Содержание учебного материала	Уровень освоения	1	
	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	
	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	
	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	
	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	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	2	
	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
	<i>Практические занятия:</i>		2	
	Практическое занятие 6. Требования к содержанию помещений и оборудования.	3	2	ОК 2., ОК 4., ОК 5. ПК 3.5
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		4	
	Личная гигиена работников торговли.	3	2	ОК 4., ОК 5., ОК 6
	Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства	3	2	ОК 4., ОК 5., ОК 6
Тема 1.6.Личная гигиена работников предприятий продовольственной торговли.	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	4	
	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
	<i>Практические занятия:</i>		4	
	Практическое занятие 7 Санитарная подготовка работников торговли.	3	2	ОК 2., ОК 4., ОК 5. ПК 1.3.,ПК 2.3
	Практическое занятие 8 Дезинфицирование. Дезинфицирующие средства.	3	2	.ОК 2., ОК 4., ОК 5. ПК 1.3.,ПК 2.3
<i>Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета</i>			2	
<i>Всего:</i>			32	

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.Микробиология, санитария и гигиена в торговле. Трушина В.Т. «Феникс» Ростов на Дону 2000г.
2. Воробьева, Е.В. Санитария и гигиена в торговле.- М.: Экономика,2009.- 77 с. - ISBN 5-282-00543-3;
3. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.- М.: Издательский центр «Академия»,2009.-160с. ISBN: 5-7695-4239-X.

Дополнительные источники (печатные издания):

- 1.Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, Е.А.Богатырёва, Л.П. Точкова, Учебное пособие, Москва Академ книга/учебник 2005 год.
- 2.Учебное пособие для гигиенического обучения работников общественного питания. Красильщиков В.П. Москва 1999г.
- 3.Санитарные правила и нормы: санитарные правила для предприятий продовольственной торговли и общественного питания [Текст]: СанПиН 2.3.5.021-94, СП 2.3.6.1066-01, СП 2.3.6.1079-01, МУК 4.2.016-94. – Москва: Омега-Л, 2009. – 108 с. – (Безопасность и охрана труда).

Дополнительные источники (электронные издания):

- 1.Библиотека ГОСТов [Электронный ресурс]. - URL: <http://vsegost.com/> (дата обращения: 20.08.2013).
- 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, 2013. - URL: <http://rospotrebnadzor.ru/> (дата обращения: 20.08.2013).

4. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

<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.