

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Санитария и гигиена

по профессии среднего профессионального образования

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

г.Тейково, 2018г.

0

**Документ подписан
электронной подписью**
05.08.2122:51
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Рассмотрено
на заседании методической комиссии
«31» августа 2018г.
протокол № 1
председатель методической комиссии
_____ /А.П.Амирханова/

Утверждаю
Директор ОГБПОУ ТМК
_____ Ф.С.Тюленева
Приказ от «31» августа 2018г. №220-а

Рассмотрено
на заседании
педагогического совета
Протокол от «10» сентября 2018 г.
№ 1

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 723 (ред. от 09.04.2015))

Организация-разработчик: ОГБПОУ ТМК

Разработчики:

Венедиктова Ольга Владимировна - мастер п/о ОГБПОУ ТМК.

**Документ подписан
электронной подписью**
05.08.2122:51
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии СПО **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**, входящей в укрупненную группу профессий **38.00.00 «Экономика и управление»**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессии:

- 031601.01 «Агент рекламный».

в профессиональной подготовке рабочих по профессиям:

- 17351 «Продавец непродовольственных товаров»;
- 17353 «Продавец продовольственных товаров»;
- 12721 «Кассир торгового зала»;
- 12965 «Контролер-кассир»;

в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке работников в области торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Результатом освоения рабочей программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

ПК.1.1 Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК.1.2 Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК.1.3 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК.2.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК.2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

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

ПК. 2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК.2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Санитария и гигиена»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	24
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работы	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в т.ч. с использованием тестов	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
Санитария и гигиена**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>		
Раздел 1. Нормативно-правовая база санитарно – эпидемиологических требований по организации торговли.	Содержание учебного материала.	24	1-2
	Понятие о гигиене и санитарии.	1	
	Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи.	1	
	<u>Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований к организации и деятельности предприятий торговли.</u>	2	
	Санитарно-эпидемиологические требования к территории и содержанию помещений торговых предприятий. Виды и способы уборки. Дезинфекция, дезинсекция, методы проведения.	1	1-2
	Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации в торговых организациях.	1	
	Санитарно-эпидемиологические требования к вентиляции, отоплению, освещению.	1	
	<u>Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки.</u>	1	
	Практическое занятие №1 «Требования к благоустройству организации торговли»	2	
	Практические занятия №2 «Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам».	2	3
	<u>Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке пищевых продуктов .к приему, складированию и хранению пищевых продуктов.</u>	2	1-2
	Практическое занятие №3 «Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов»	2	3
	Санитарно-эпидемиологические требования к реализации пищевых продуктов. Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения.	2	2

**Документ подписан
электронной подписью**

05.08.21 22:51

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

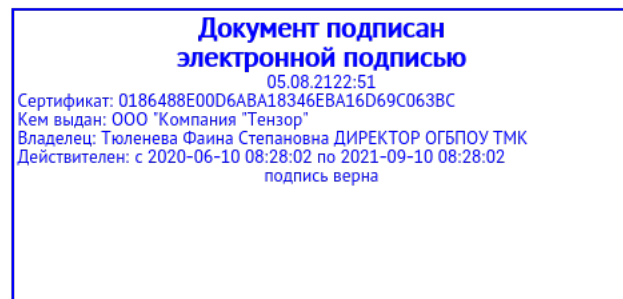
	Практическое занятие №4 «Санитарные требования к реализации пищевых продуктов»	2	3
	Практическое занятие №5 «Санитарные требования к мелкорозничной сети».	2	3
	Практическое занятие №6 «Санитарные правила содержания организаций торговли».	2	3
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений, презентаций и рефератов по темам: -Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. -Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. -Пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики. -Пищевые отравления: интоксикации (токсикозы) и токсикоинфекции. Характеристика возбудителей, причины возникновения, меры предупреждения. -Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений. -Гельминтозы (глистные инвазии). Причины возникновения и меры профилактики. Проработка конспектов, подготовка к практическим занятиям	12	
Раздел 2. Требования к личной гигиене персонала.	Содержание учебного материала.	24	2
	Личная гигиена. Санитарная культура	1	
	Санитарный режим работников на производстве.	1	
	Практическое занятие № 7 «Санитарная подготовка работников торговли»	2	3
	Медицинские обследования, их цель и виды. Санитарные книжки.	2	
	Гигиена труда и производственная санитария	2	
	Практическое занятие № 8 «Санитарная одежда, правила пользования и хранения».	2	3
	Практическое занятие № 9 «Пищевые заболевания»	2	
	Классификация опасных и вредных производственных факторов, безопасность работы с ними. Профессиональные вредности	2	
	Производственный травматизм: понятие, причины. Меры предупреждения производственного травматизма	2	
Оказание доврачебной помощи пострадавшим	2		

**Документ подписан
электронной подписью**

05.08.2122:51

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

	Практическое занятие № 10 Решение ситуационных задач	6	3
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений, рефератов и презентаций по темам: -Значение медицинского обследования в торговле. -Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил. -Производственный травматизм в магазинах розничной торговой сети. -Меры предупреждения производственного травматизма. -Вредные привычки. -Профессиональные вредности на предприятиях торговли. Проработка конспектов занятий, подготовка к контрольной работе	12	



3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно-поисковые системы, экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Воробьева Е. В. «Санитария и гигиена в торговле».
2. Леонова И. Б. «Санитария и гигиена на предприятиях торговли».
3. З.П. Митюхина. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» учебник для НПО М – Издательский центр «Академия», 2010 г .

Дополнительная литература:

1. Трушина Т. П. «Микробиология, гигиена и санитария в торговле».
2. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 "Санитарноэпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов";
3. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94 "Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли"

Интернет-ресурсы:

- https://www.academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_22897.pdf
<https://infourok.ru/konspekt-lekcii-sanitariya-i-gigiena-2640347.html>

Дидактическое и методическое обеспечение:

- пособия по разделам программы;
- паспорт КМО по темам программы;
- комплект КИМ для проведения промежуточной и итоговой аттестации;
- Интернет-ресурс.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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 (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Соблюдать санитарные правила для организаций торговли	Текущий тематический рубежный контроль (в том числе с использованием тестирования);
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	
Знания:	
Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли	итоговая аттестация - зачет (в том числе с использованием тестирования)
Требования к личной гигиене персонала	

**Документ подписан
электронной подписью**
05.08.2122:51
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна