

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

В.А. Сулопаров

«29» июня 2020 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

для профессии

38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 723 от 20 августа 2013 года.

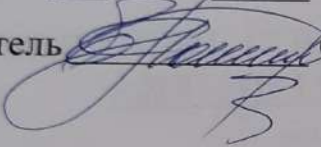
Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Орлова В.В., преподаватель первой квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«25» 06 2020 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	2
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования **3801.02 Продавец, контролер-кассир**

Рассмотрена на заседании ПЦК « Торговли общественного питания и сферы услуг

«__»_____2019г

Протокол №

Председатель ПЦК _____ Попова С.Е.

Согласовано методическим советом ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Протокол №_____ от «_____» _____20____г

Разработчик:

Орлова Вера Валентиновна – преподаватель специальных дисциплин первая квалификационная категория ГАПОУ СО « Асбестовский политехникум»

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир.**

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Санитария и гигиена» относится к общепрофессиональному циклу.

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

ПК 2.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

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

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

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно – материальных ценностей.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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.

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа;
самостоятельной работы обучающегося 15 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Продажа продовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых 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, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	15
Итоговая аттестация в форме зачета	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 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
1	2		3	4
Раздел 1. Основы санитарии и гигиены				
Тема 1.1. Санитарное законодательство	Содержание учебного материала		4	
	1	Санитарное законодательство РФ. Обязанности предприятий и организаций по соблюдению санитарного законодательства и ответственность за санитарные правонарушения.	2	1
	2	Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Ведомственный санитарный надзор.	2	1
	Практические занятия		2	
		Правила и нормы условий труда. Предупреждение профессиональных заболеваний	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовить сообщение « Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства» 2. Подготовить сообщение « Источники и виды загрязнений окружающей среды».		2	
Тема 1.2. Санитарные требования к предприятиям торговли	Содержание учебного материала		4	
	1	Санитарное состояние предприятий, уборка территории. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Дезинфекция и дератизация.	2	2
	2	Требования к помещениям. Требования к вентиляции, отоплению, освещению	2	
	Практическая работа		2	
	1	Разработка мер по санитарному требованию к рабочему месту на мини рынках		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовить доклад на тему « Размещение и благоустройство территории организаций торговли». 2. Подготовить сообщение на тему « Гигиенические требования к набору и расположению различных групп помещений, входящих в состав магазина».		2	

Тема 1.3. Санитарное состояние оборудования, инвентаря, посуды и тары	Содержание учебного материала		2		
	1	Требования к оборудованию, инвентарю и инструментам. Требования к санитарному состоянию тары.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение на тему. «Новые и традиционные упаковочные материалы. Гигиенические требования к упаковочным материалам.»		2		
Тема 1.4. Санитарные требования к транспортировке и хранению товаров	Содержание учебного материала		2		
	1	Требования к транспорту и перевозке товаров. Требования к складским помещениям и хранению товаров.	2	2	
	Практические занятия		2		
	1	Решение профессиональных задач «Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов»,	1		
	2	Решение профессиональных задач «Распределение продуктов по камерам и кладовым»	1		
Тема 1.5. Санитарные задачи при реализации продовольственных товаров	Содержание учебного материала		2		
	1	Соблюдение сроков реализации и товарного соседства. Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов.	2	2	
	Практические занятия		2		
	1	Санитарная оценка доброкачественности продуктов.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовить сообщение на тему «Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов»		2		
Раздел 2. Основы гигиены труда и личной гигиены					
Тема 2.1. Гигиена труда	Содержание учебного материала		2		
	1	Организация трудового процесса. Понятие о гигиене труда. Правила гигиены труда. Оптимизация микроклимата, автоматизация трудоемких операций, предупреждение простудных заболеваний на предприятии.	2	2	
	Практические занятия		2		
	1	Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований	2		

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить таблицы; 1. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях 2. Санитарно-гигиенический режим и контроль на предприятиях торговли		2	
Тема 2.2. Производственный травматизм	Содержание учебного материала		2	
	1	Понятия о производственном травматизме. Оказание первой помощи при травмах механических повреждениях, поражении электрическим током, ожогах. Меры предупреждения производственного травматизма.	2	2
	Практические занятия		2	
	1	Решение профессиональных задач «Санитарная подготовка работников торговли»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию на тему 1. Меры предупреждения производственного травматизма.		2	
Тема 2.3. Требования к личной гигиене персонала	Содержание учебного материала		2	
	1	Правила личной гигиены персонала. Требования к санитарной одежде. Санитарная документация.	2	3
Тема 2.4. Медицинские обследования для работников торговли	Содержание учебного материала		2	
	1	Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, санитарная подготовка персонала.	2	3
	Практические занятия		2	
	1	Решение профессиональных задач «Санитарная подготовка работников торговли»		
	2	Диф.зачет		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение на тему 1.Условия возникновения инфекционного заболевания человека. 2.Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. 3.Отличительные признаки кишечных инфекций. 4.Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, клинические проявления. 5.Особенности развития гельминтов – возбудителей, геогельминтов и биогельминтов.		3	
Всего:			51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитария и гигиена», библиотеки и читального зала с выходом в Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- учебно – методическое обеспечение дисциплины;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в интернет; мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Закон РФ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. № 52 ФЗ (изменения 30.12.2001);
2. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000. № 29 – ФЗ;
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1324 – 03;
4. Санитарно-эпидемиологические правила. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – СП 2.3.6.1066 – 04;
5. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1078 –01;
6. Воробьева, Е.В. Санитария и гигиена в торговле.- М.: Экономика, 2005.- 77 с. - ISBN 5-282-00543-3;
7. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 160с. ISBN: 5-7695-4239-Х.

Дополнительные источники:

Журналы

- «Современная торговля»,
- «Торговое оборудование»,
- «Товароведение продовольственных товаров»

Интернет-ресурсы

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

www.consultant.ru - справочно - правовая система Консультант Плюс.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	- проверка качества органолептическим и измерительными способами; - работа с нормативно-технической документацией; - приемка товара по количеству, работа с товаросопроводительными документами; - знание ассортимента и классификации различных групп товаров;	Текущий контроль в форме: защиты практических работ; контрольных работ и тестов по темам МДК. Итоговый контроль в форме экзамена.
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.	- выкладка товара различными способами; - выбор демонстрационного оборудования, торговой мебели; - правила эксплуатации торгового инвентаря; - основные операции по подготовке товара к продаже;	Выполнение работ по учебной практике по темам профессионального модуля.
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	- этапы процесса обслуживания покупателей; - соблюдение профессиональной этики работников торговли; - товароведная характеристика различных товарных групп; - допустимые и недопустимые пороки/ дефекты различных групп товаров; - ответственность продавца при продаже товара надлежащего и ненадлежащего качества;	Текущий контроль в форме: защиты практических работ, деловой игры.
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	- ведение учета товарно-материальных ценностей; - особенности хранения, размещения и продажи отдельных групп товаров; - меры по предупреждению товарных потерь; - соблюдение правил по технике безопасности на рабочем месте.	Выполнение работ по учебной практике.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии -аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; -наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-обоснованность постановки цели и выбора применения методов и способов решения профессиональных задач;	Выполнение работ по учебной практике.
ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-адекватность анализа рабочей ситуации, контроля и оценки собственной деятельности;	Выполнение практических работ.
ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач;	Подготовка докладов и рефератов по темам профессионального модуля.
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Выполнение работ по учебной практике.
ОК6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	Выполнение учебных заданий в парах, группах.
ОК7.Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- демонстрация готовности к работе производственного помещения - проявление ответственности при поддержании санитарного состояния производственного помещения;	- демонстрация готовности к работе производственного помещения
ОК8.Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	-демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Отзывы об участии в коллективных мероприятиях, акциях, проектах.