

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
В.А. Суслопаров
«20 » июня 2023 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

для ППКРС
38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»
Форма обучения – очная
Срок обучения 2 года 10 месяцев

Асбест
2023

Рабочая программа учебного предмета ОП.04 Санитария и гигиена разработана на основании требований ФГОС СПО по профессии 38.01. 02 «Продавец, контролер-кассир», утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 723). С изменениями и дополнениями от: 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Орлова В.В., преподаватель, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг

протокол № 6 от «24» 06 2023 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«25» июня 2023 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

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(от20.08.2013 N 29470 редактирован от 13.07. 2021г) 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. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие , предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК.4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК.5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 52 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Соблюдение санитарных правил при организации торговли**, 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. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| ОК 4. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 9. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 52 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 14 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного 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 | <p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Санитарное законодательство РФ. Обязанности предприятий и организаций по соблюдению санитарного законодательства и ответственность за санитарные правонарушения.</p> <p>2 Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Ведомственный санитарный надзор.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Правила и нормы условий труда. Предупреждение профессиональных заболеваний</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Подготовить сообщение « Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства»</p> <p>2. Подготовить сообщение « Источники и виды загрязнений окружающей среды».</p> | 4 | |
| Тема 1.2. Санитарные требования к предприятиям торговли | <p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Санитарное состояние предприятий, уборка территории. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Дезинфекция и дератизация.</p> <p>2 Требования к помещениям. Требования к вентиляции, отоплению, освещению</p> <p>Практическая работа</p> <p>1 Разработка мер по санитарному требованию к рабочему месту на мини рынках</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Подготовить доклад на тему « Размещение и благоустройство территории организаций торговли».</p> <p>2. Подготовить сообщение на тему « Гигиенические требования к набору и расположению различных групп помещений, входящих в состав магазина».</p> | 4 | |

| | | | | |
|--|---|--|----------|---|
| 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.» | | 1 | | |
| 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 | |
| Тема 1.5. Санитарные задачи при реализации продовольственных товаров | 2 | Решение профессиональных задач «Распределение продуктов по камерам и кладовым» | 1 | |
| | 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 | |
| Раздел 2. Основы гигиены труда и личной гигиены | 1 | Санитарная оценка доброкачественности продуктов. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовить сообщение на тему «Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов» | | 2 | |
| | | | | |
| 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 | |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | <p>Самостоятельная работа обучающихся Подготовить таблицы; 1. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях 2. Санитарно-гигиенический режим и контроль на предприятиях торговли</p> | 2 | |
| Тема 2.2. Производственный травматизм | <p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Понятия о производственном травматизме. Оказание первой помощи при травмах механических повреждениях, поражении электрическим током, ожогах. Меры предупреждения производственного травматизма.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1 Решение профессиональных задач «Санитарная подготовка работников торговли»</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию на тему 1. Меры предупреждения производственного травматизма.</p> | 2 | 2 |
| Тема 2.3. Требования к личной гигиене персонала | <p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Правила личной гигиены персонала. Требования к санитарной одежде. Санитарная документация.</p> | 2 | 3 |
| Тема 2.4. Медицинские обследования для работников торговли | <p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, санитарная подготовка персонала.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1 Решение профессиональных задач «Санитарная подготовка работников торговли»</p> <p>2 Диф.зачет</p> <p>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.</p> | 2 | 3 |
| | Всего: | 52 | |

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-X.

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. | <ul style="list-style-type: none"> - проверка качества органолептическим и измерительным способами; - работа с нормативно-технической документацией; - приемка товара по количеству, работа с товаросопроводительными документами; - знание ассортимента и классификации различных групп товаров; | <p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ; контрольных работ и тестов по темам МДК.</p> <p>Итоговый контроль в форме экзамена.</p> |
| ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. | <ul style="list-style-type: none"> - 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. | <ul style="list-style-type: none"> - 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. | <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
|---|--|--|
| OK1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. | -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. |
| OK2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | -обоснованность постановки цели и выбора применения методов и способов решения профессиональных задач; | Выполнение работ по учебной практике. |
| OK3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие , предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях .. | -адекватность анализа рабочей ситуации, контроля и оценки собственной деятельности; | Выполнение практических работ. |
| OK4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.. | -отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач; | Подготовка докладов и рефератов по темам профессионального модуля. |
| OK5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | -демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; | Выполнение работ по учебной практике. |
| OK6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. | -взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; | Выполнение учебных заданий в парах, группах. |
| OK9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Демонстрация умений , понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять относящуюся документацию к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках - | Лекция метод приема умственной деятельности |

