

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено
на методической комиссии
преподавателей и мастеров
производственного обучения
по профессиям «Повар,
кондитер», «Продавец,
контролёр-кассир»
протокол № 10
от «15» июня 2020 г.
Руководитель МК _____
Черемисина С.А.

Согласовано
Зам.директора по ТО ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
_____ Федорева Н.Н.
«26» июня 2019 г.

Утверждаю
Директор ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
_____ Сычёва Н.И.
«26» июня 2019 г.

Рабочая программа

Образовательная область: А. Обязательное обучение
ОП.00.Общепрофессиональный
учебный цикл

Дисциплина: Санитария и гигиена

Разработчик: Скотникова И.В. методист ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»

Место разработки программы: с.Амурзет, 2020 г.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Санитария и гигиена»

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины «Санитария и гигиена», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер – кассир.

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Разработчик: Скотникова И.В. методист ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Целью изучения дисциплины является формирование базовых знаний, и получение первичных профессиональных навыков для освоения профильных дисциплин и профессиональных модулей и применения их в сфере профессиональной деятельности.

Основными задачами дисциплины выступают изучение и усвоение:

- основных правил санитарии и гигиены в торгово-технологических процессах розничной торговли.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт: соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил торгово-технологических процессов розничной торговли.

Учебная дисциплина «Санитария и гигиена» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии по профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

ПК 1.1 Проверять качество, комплектность, количественны 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 1.4 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

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 хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

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

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

У 1. Соблюдать санитарные правила для организации торговли;

У 2. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

З 1. Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;

З 2. Требования к личной гигиене персонала.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 27 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 18 часов;

в том числе

лекции, уроки 8 часов;

практических занятий 10 часов;

самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся 9 часов.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена» является частью образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

А Обязательное обучение

ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл

ОП.04 Санитария и гигиена

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

Целью изучения дисциплины является формирование базовых знаний, и получение первичных профессиональных навыков для освоения профильных дисциплин и профессиональных модулей и применения их в сфере профессиональной деятельности.

Основными задачами дисциплины выступают изучение и усвоение:

- основных правил санитарии и гигиены в торгово-технологических процессах розничной торговли.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт: соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил торгово-технологических процессов розничной торговли.

Учебная дисциплина «Санитария и гигиена» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии по профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

ПК 1.1 Проверять качество, комплектность, количественны 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 1.4 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

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 хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

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

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

У 1. Соблюдать санитарные правила для организации торговли;

У 2. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

З 1. Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;

З 2. Требования к личной гигиене персонала.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 27 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 18 часов;

в том числе

лекции, уроки 8 часов;

практических занятий 10 часов;

самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся 9 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	27
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	18
в том числе:	
Контрольные работы	<i>1</i>
Практические занятия	<i>10</i>
самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся	<i>9</i>
Форма итоговой аттестации: дифференцированный зачет	

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
1	2	3	4
1. Гигиеническая оценка товаров	Содержание учебного материала		1
	Гигиена и санитария. Порядок проведения оценки товаров. Способы подтверждения оценки товаров. Виды продукции и товаров, подлежащих оценке.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение источников и конспектирование материала в рабочую тетрадь по пунктам: - органы санитарного контроля в торговле, их функции; - способы подтверждения оценки товаров.	1	2-3
	Практическая работа № 1. Органолептическая оценка продовольственных товаров.	4	2
2. Личная гигиена работника торговли	Содержание учебного материала		1
	Санитарный режим работников на производстве Санитарная культура Медицинское обследование, цель, виды Прививки, санитарные книжки	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение источников и конспектирование материала в рабочую тетрадь по пунктам: - основные направления санитарного режима в торговле; - виды медицинского обследования, их характеристика.	1	2-3
	Практическая работа № 2. Личная гигиена работника торговли	2	2
3. Санитарные требования к торговым предприятиям	Содержание учебного материала		1
	Санитарные требования к устройству и содержанию торговых предприятий	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение источников и конспектирование материала в рабочую тетрадь по пунктам: - основные пункты санитарных требований к устройству магазина;	1	2-3
	Санитарные требования к оборудованию, инструментам, инвентарю	1	1

	Санитарные требования к транспортировке товаров	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение источников и конспектирование материала в рабочую тетрадь по пунктам: - основные пункты санитарных требований к перевозке грузов;	1	2-3
	Санитарные требования к обслуживанию покупателей, хранению товаров. Правовая база санитарных требований	1	1
	Практическая работа № 3. Санитарные требования к хранению товаров	2	2
4. Профессиональные вредности	Содержание учебного материала		1
	Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения производственного травматизма. Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки и борьба с ними.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение источников и конспектирование материала в рабочую тетрадь по пунктам: - оказание доврачебной помощи пострадавшим от электрического тока; - оказание доврачебной помощи пострадавшим при переломе конечностей; - оказание доврачебной помощи пострадавшим от сердечного приступа.	1	2-3
	Практическая работа №4. Решение производственных ситуаций	2	2-3
	Самостоятельная работа обучающихся по подготовке к дифференцированному зачету	4	2
	Дифференцированный зачет	1	3
	<i>Итого за курс изучения дисциплины:</i>	27 часов (8 ч. ТО+10 ч. ПР+ 9 ч.СР)	

	<p>Тематика сообщений для обучающихся по дисциплине «Санитария и гигиена»:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Порядок проведения оценки товаров.2. Способы подтверждения оценки товаров в розничной торговле.3. Виды продукции и товаров, подлежащих оценке.4. Значимость санитарной культуры.5. Понятие о медицинской книжке.6. Медицинские прививки работникам торговли.7. Оказание доврачебной помощи при травмах конечностей.8. Бомбаж продовольственных товаров, влияние на здоровье человека.9. Дератизация помещений магазина.10. Дезинфекция помещений магазина.11. Виды дефектов продовольственных товаров образующиеся в период неправильного хранения на предприятиях розничной торговли.12. Особенности хранения продовольственных товаров на складах розничного торгового предприятия.		
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитария и гигиена»

Оборудование учебного кабинета:

Учебная доска,
Рабочее место преподавателя (стол, стул),
Рабочие места обучающихся (парты, стулья).

Дидактические средства обучения:

Плакаты,
схемы,
видеофильмы,
презентации.

Технические средства обучения:

проектор,
персональный компьютер,
экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная:

1. Учебник для НПО «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»
Матюхина З.П. Издательство М.: Академия 2006 г.
2. Микробиология, гигиена и санитария в торговле. – Ростов на Дону:
Феникс, 2000 г. – 320 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать:	
З 1. Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;	Практические работы, контрольные работы, самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся, дифференцированный зачёт
З 2. Требования к личной гигиене персонала.	
Уметь:	
У 1. Соблюдать санитарные правила для организации торговли;	
У 2. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	