

*Приложение П.1
к ООП по профессии
38.01.02 Продавец ,контролёр-кассир*

**ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

учебной дисциплины

ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Форма обучения: очная
Срок обучения: 2 года 9 мес.

р.п. Чунский

2023г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной дисциплины ОП.01 Основы деловой культуры (далее – Программа) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Сулова Н.Ф. преподаватель учебных дисциплин и междисциплинарных курсов по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир первой квалификационной категории.

стр.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Санитария и гигиена является частью основной профессиональной образовательной программы, разработана в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир, входящей в укрупнённую группу 38.00.00 Экономика и управление.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, контролер-кассир.

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

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**

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

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

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

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **профессиональные компетенции:**

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 необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности,

- вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
- 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.

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **общие компетенции:**

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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - **48** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента -**32** часов;

внеаудиторной самостоятельной работы студента - **16** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе:	
практические занятия	16
Внеаудиторная самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2. 2. 2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Общие сведения о микроорганизмах		16	
Тема 1.1. Характеристика микроорганизмов	Содержание учебного материала 1 История развития микробиологии. Классификация микроорганизмов. Характеристика групп микроорганизмов (бактерии, грибы) их форма, строение, размножение. Дрожжи, их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов. Распространение микроорганизмов в природе: в почве, воздухе, воде, организме человека	2	2
	Практические занятия		
	1 Составление схемы классификации микроорганизмов. Составление схемы производства пищевых продуктов с применением дрожжей.	2	
	2 Зарисовка схем «Источники микрофлоры. Наличие и вид микробов»	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа		
	1 Подготовка сообщения «Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов».	3	
Тема 1.2 Микрофлора основных пищевых продуктов	Содержание учебного материала 2 Микробиология основных пищевых продуктов. Микробная порча сырья. Санитарные требования к хранению продовольственных товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха. Контрольная работа №1. Выполнение задания в тестовой форме.	3	2
	Практическое занятие		
	3 Распознавание видов порчи консервированных продуктов. Составление таблицы «Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов».	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа		
	2 Ознакомление с внешними условиями реализации товаров. Заполнение таблицы «Причины и факторы, способствующие развитию микробов. Способы воздействия на микроорганизмы». (Экскурсия в магазин), подготовка отчета.	2	
Раздел 2.		13	

Пищевые инфекции, пищевые отравления			
Тема 2.1 Пищевые инфекционные заболевания	Содержание учебного материала		
	3	Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций. Источники инфекции. Инфекционные заболевания. Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций. Защитные силы организма.	2
	Практическое занятие		
	4	Распознавание пищевых инфекций. Составление схемы «Профилактика пищевых инфекций».	2
Внеаудиторная самостоятельная работа			
	3	Подготовка презентации «Пищевые инфекции и их профилактика».	1
Тема 2.2. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	Содержание учебного материала		
	4	Общие понятия о пищевых отравлениях Микробные пищевые отравления. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.	2
	Практическое занятие		
	5	Распознавание пищевых отравлений. Составление схемы «Признаки пищевых отравлений».	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа		
	4	Причины заражения пищевых продуктов и их последствия. Подготовка сообщения	2
Содержание учебного материала			
	5	Общее понятие о глистных заболеваниях. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний. Контрольная работа №2. Выполнение задания в тестовой форме.	2
Раздел 3 Основы гигиены и санитарии труда		17	
Тема 3.1 Личная гигиена и санитарная культура работников торговли	Содержание учебного материала		
	6	Понятие о гигиене и санитарии. Санитарное законодательство. Основные сведения о гигиене и санитарии труда в торговле. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли. Санитарный режим поведения работников торговли. Медицинское обследование работников торговли. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарноэпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта.	2

		Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников. Заболевание, препятствующие допуску к работе.		
		Практическое занятие		
	6	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор Прохождение медицинского осмотра. Экскурсия.	2	
		Внеаудиторная самостоятельная работа		
	5	Личная гигиена работников торговли. Составление презентации. Санитарные требования к хранению и реализации товаров. Подготовка реферата	1	
Тема 3.2		Содержание учебного материала		
Санитарные требования к содержанию предприятий торговли	7	Санитарные требования к планировке и отделке помещений. Санитарные требования к содержанию предприятий торговли Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре Санитарные требования к водоснабжению, канализации, освещению. Ответственность за соблюдение санитарных правил на торговом предприятии. Контрольная работа №3. Оценка результатов выполнения заданий в тестовой форме.	2	2
		Практическое занятие		
	7	Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям торговли (урок - экскурсия в торговое предприятие), подготовка отчета.	2	
		Внеаудиторная самостоятельная работа		
	6	Анализ соответствия планировки, размещения и выкладки товаров требуемым санитарным нормам (Экскурсия в магазин), подготовка отчета. Санитарные требования к предприятиям торговли. Составление презентации	2	
	7	Вредные производственные факторы и меры защиты. Подготовка реферата.	2	
Раздел 4. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация				
Тема 4.1. Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях торговли		Практическое занятие		
	8	Приготовление дезинфицирующих растворов.	2	
		Внеаудиторная самостоятельная работа		
	8	Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, санитарных правил в торговом предприятии. (Экскурсия в магазин), подготовка отчета.	1	
		Содержание учебного материала		
	8	Понятие дезинсекции. Виды дезинсекции. Порядок проведения Дератизация. Назначение, проведение Дезинфекция. Виды дезинфекции.	1	

	Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	2	
	Максимальная учебная нагрузка студента	48	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента	32	
	в том числе практические занятия	16	
	Внеаудиторная самостоятельная работа студента	16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины обеспечивается наличием учебного кабинета Санитарии и гигиены.

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству студентов;
- учебно-методический комплект по предмету;

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, программное обеспечение: Microsoft Office, MyTest.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие для СПО. - М.: ИЦ Академия, 2017. .
<http://book.ru/>- электронная библиотека.
2. Матвеева Н.А. Гигиена и экология человека (СПО). Учебник — Москва : КноРус, 2019. — 325 с., <http://book.ru/>- электронная библиотека.
3. Попов Ю.П., Колтунов В.В. Охрана труда (для СПО). Учебное пособие — Москва : КноРус, 2019. — 222 с. <http://book.ru/>- электронная библиотека.

Дополнительные источники:

1. Матвеева Н.А. под общ. ред. и др. Гигиена и экология человека (СПО) Учебник. - М.: КноРус, 2013
2. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли. Учебник. - М.: ИЦ Академия, 2013
3. Официальное издание. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле - М.: КноРус, 2012

Интернет ресурсы:

<http://quator.ru/all-materials/item/804-zharikov-gg-microbiology-of-food-products-sanitation-and-hygiene/lego.biuss.ru/idbook/7313822>
<http://cvetnik.com.ua/slte/page-415.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, оценки внеаудиторных самостоятельных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарных правил для организаций торговли; - соблюдение санитарно-эпидемиологические требований 	<p>Оценка результатов практических работ №1, 2,3,4,5,6,7, 8</p>
<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные группы микроорганизмов; 	<p>Оценка результатов контрольной работы №1: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №1,2</p>
<ul style="list-style-type: none"> - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 	<p>Оценка результатов контрольной работы №2: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы № 3,4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; 	<p>Оценка результатов контрольной работы №3: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №6,7.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - правила личной гигиены работников торговли; 	<p>Оценка результатов контрольной работы №3: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; 	<p>Оценка результатов контрольной работы №3: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №8</p>

5. ИЗМЕНЕНИЯ, ВНЕСЕННЫЕ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ п/п	Название темы	Внесены дидактические единицы	Исключены дидактические единицы
	Тема 3.1 Личная гигиена и санитарная культура работников торговли	Задание 6. Заболевания, препятствующие допуску к работе.	
	Тема 3.2 Санитарные требования к содержанию предприятий торговли	Задание 7. Ответственность за соблюдение санитарных правил на торговом предприятии	