

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение №4 к ООП СПО (ППКРС) по  
профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

2020 г.

Рабочая программа ОП.04 Санитария и гигиена разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденного Приказом Минобрнауки Российской Федерации №723 от 09.04.2015г по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупнённой группы профессий по направлению 38.00.00 Экономика и управление.

**Организация-разработчик:** государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Гольшмановский агропедагогический колледж»

**Разработчики:** Савельева Александра Николаевна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.04 Санитария и гигиена является обязательной частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Учебная дисциплина ОП.04 Санитария и гигиена обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1-2.6 ПК 3.3.	соблюдать санитарные правила для организации торговли; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; требования к личной гигиене персонала.
ОК 01	описывать значимость своей профессии; распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	обосновывает постановку цели, выбора и применения методов и	содержание актуальной нормативно-правовой документации;

	способов решения профессиональных задач; эффективно и качественно выполняет профессиональные задачи; рационально планирует и своевременно сдает задания, отчеты и прочую документацию; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 03	определяет проблему в профессионально ориентировочных ситуациях; предлагает способы и варианты решения проблемы, оценивает ожидаемый результат; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; проблему в профессионально ориентировочных ситуациях и способы решения проблем
ОК 04	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 05	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 06	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

		пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Формирование патриотизма в личностной сфере, готовность к исполнению воинской обязанности	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	50
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	10
самостоятельная работа	18

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета 1 семестр	2
--	---

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1. Санитария и гигиена				
Тема 1.1 Санитарно-эпидемиологическая деятельность	Содержание учебного материала		2/2	
	1.	Понятие о гигиене и санитарии.	2	ОК 01-07
	2.	Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи.		
	3.	Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.		
	Самостоятельная работа обучающихся № 1 Подготовка опорного конспекта «Понятие о гигиене и санитарии»		2	
Тема 1.2. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими	Содержание учебного материала		2	
	1.	Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете.  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.	2	ОК 01-07
	2.			
	3.			
	4.			
	5.			
	6.			



		Гельминтозы (глистные инвазии). Причины возникновения и меры профилактики.		
<b>Тема 1.3. Гигиена предприятий питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12/6</b>	
	1.	Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержание.	6	ОК 01-07 ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1-2.6 ПК 3.3.
	2.	Санитарные требования к территории.		
	3.	Санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию.		
	4.	Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения.		
	5.	Санитарные требования к водоснабжению и канализации.		
	6.	Санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению.		
	7.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки.		
	8.	Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли.		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 1</b> Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований		6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся № 2</b> Подготовка доклада на тему: «Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли»		6	
<b>Тема 1.4. Гигиена пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8/4</b>	
	1.	Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.	6	ОК 01-07 ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1-2.6 ПК 3.3.
	2.	Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов.		
	3.	Санитарные требования к реализации пищевых продуктов.		
	4.	Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры предупреждения.		

		<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
		<b>Практическое занятие № 2</b> Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов.		2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся № 3</b> Подготовить сообщение на тему: «Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли»		4	
<b>Тема 1.5. Личная гигиена работников торговли.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6/6</b>		
	1. 2. 3. 4.	Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний.	4	ОК 01-07 ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1-2.6 ПК 3.3.	
		Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии.			
		Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговли.			
		Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли. Санитарная одежда и правила пользования ею.			
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие № 3</b> Правила ношения и пользования специальной одежды		2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся № 4</b> Подготовить презентацию на тему: «Правила личной гигиены работников торговли» Подготовить сообщение на тему: «Обязанности и ответственность работодателя и работников торговли за несоблюдение санитарных правил.		3 3		
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета 1 семестр			2		
<b>Всего:</b>			<b>32/22/10</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Санитарии и гигиены»,оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания:**

Федеральные законы и нормативные документы:

1.«О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 – ФЗ от 02.01.2000.

2.Приказ Министерства здравоохранения РФ от 14.03.1996 № 90 « О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах к допускам к профессии».

3. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30.03.1999.

Основные источники:

4.Горохова С.С., Косолапова Н.В. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М. «Академия», 2008 – 64с.

5.Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля, общественное питание. Ростов н/Д, Феникс, 2008 – 93с.

6.Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01.

7.Черникова Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. Ростов н/Д, Феникс, 2008 – 320 с.

##### **3.2.2.Электронные издания:**

1.<http://www.bestlibra.ru> On-line библиотека

##### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1.ВСН 54-87 «Предприятия розничной торговли»

2.СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями №1 и №2).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b> нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; требования к личной гигиене персонала.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - тестирования.  <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде: - письменных/устных ответов; - тестирования.
<b>Умения:</b> соблюдать санитарные правила для организации торговли; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий по внеаудиторной (самостоятельной) работе; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий.  <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене