

Приложение № _____ к ПООП

38.01.02. «Продавец, контролер – кассир»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
«САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПЕРЕЛЮБСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 04 «Санитария и гигиена»

по профессии 38.01.02.

«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР – КАССИР»

Перелюб

2021

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК специальных дисциплин

Протокол № 1 «27» 08 2021 г.
Председатель ПЦК Мол /Л.А.Солдатова/

Протокол № « » 20 г.
Председатель ПЦК

Протокол № « » 20 г.
Председатель ПЦК



Приказ № « » 20 г.

Приказ № « » 20 г.
 / /

Приказ № « » 20 г.
 / /

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 38.01.02. «Продавец, контролер – кассир»

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Перелюбский аграрный техникум»

Разработчик: Солдатова Людмила Александровна, мастер производственного обучения, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории, ГАПОУ СО «Перелюбский аграрный техникум».

Савенкова Татьяна Юрьевна, преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения.

Бадякшина Елена Александровна, преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплин	5-7
2. Структура и содержание учебной дисциплины	8 -10
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Санитария и гигиена»

1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся должны освоить основной вид деятельности знать и соблюдать санитарные правила торговли и соответствующие ей общие и профессиональные компетенции, личностные результаты:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии:

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 .

ЛР 14.Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

ЛР 17.Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.

ЛР 21. Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

ЛР 35. Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.

ЛР 36 . Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

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 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов

ПК 2.3. Обслуживать, консультировать покупателей 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

1.1.3. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарные правила для организаций торговли;

- соблюдать санитарно – эпидемиологические требования .

знать:

- нормативно – правовую базу санитарно – эпидемиологических требований по организации торговли;

- требования к личной гигиене персонала.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной

дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося	<u>48</u> часов,
в том числе:	
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	<u>32</u> часа;
Самостоятельной работы обучающегося	<u>16</u> часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Санитария и гигиена»

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
Практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы «Санитарные требования к хранению продовольственных товаров» «Санитарные требования к хранению непродовольственных товаров» Микроорганизмы и мы. Профилактика пищевых заболеваний Гигиена предприятий торговли нашего района. Виды продукции и товаров, подлежащих гигиенической оценке. Личная гигиена и обслуживание покупателей	
Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Санитария и гигиена»

№ тем	Наименование тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
1	Основы санитарии и гигиены	1.Понятие санитарии и гигиены 2.Нормативно - правовая база санитарно-эпидемиологических требований	1 1	2
		Практическая работа № 1 «Нормативно - правовая база требований» Практическая работа № 2 «Организация санитарно-эпидемиологического надзора»	2 2	3
		Самостоятельная работа: «Санитарные требования к хранению продовольственных товаров» «Санитарные требования к хранению непродовольственных товаров»	4	
2	Микроорганизмы и пищевые заболевания	1.Микроорганизмы и пищевые заболевания	1	2
		Практическая работа № 3 «Микроорганизмы в окружающем мире»	1	3
		Практическая работа № 4 «Патогенные микроорганизмы»	2	
		Практическая работа № 5 «Пищевые отравления немикробного характера»	2	
		Практическая работа № 6 «Гельминтозы»	1	
		Самостоятельная работа: Микроорганизмы и мы. Профилактика пищевых заболеваний	4	
		Контрольная работа	1	
3	Гигиена предприятий торговли	1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли	2	2
		Практическая работа № 7 «Требования к территории и содержанию помещений, к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений на торговом предприятии» Практическая работа № 8 «Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде, к водоснабжению и канализации, в торговых организациях»	4	3
		Самостоятельная работа: Гигиена предприятий торговли нашего района	2	
4	Гигиена пищевых	1.Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1	2

	продуктов	2. Требования к приему, складированию и реализации пищевых продуктов	1	
		Практическая работа № 9 «Виды сертификатов, организации, осуществляющие гигиеническую оценку и выдачу сертификатов»	2	3
		Самостоятельная работа: Виды продукции и товаров, подлежащих гигиенической оценке	2	
5	Личная гигиена работников торговли	Практическая работа № 10 «Правила личной гигиены»	2	3
		Практическая работа № 11 «Медицинские обследования, их цель и виды. Санитарные книжки»	2	
		Практическая работа № 11 Санитарно-эпидемиологический режим на торговых предприятиях	2	
		Самостоятельная работа: Личная гигиена и обслуживание покупателей	2	
		Дифференцированный зачет	2	
	Всего		48	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете № 34, 56 «Торгово-технологического оборудования»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству учащихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно - наглядных пособий по учебной дисциплине «Санитария и гигиена»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли: учебник для нач. проф. образования –М.: Издательский центр «Академия», 2021.-128с.
2. Арустамов Э.А.Охрана труда в торговле:Учебник для студ., сред, проф.учеб.заведений Издательский центр «Академия» 2022 г. 160 с.
3. Жарикова Г.Г.Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена М.:ACADEMA,2020.-297с.
4. Мудрецова-Висс К.А.,Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена Издательство: ФОРУМ* Инфра-М Учебник Высшее образование 2021 г.-400с.
5. Черникова Л.П.Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности Издательство:Феникс Серия:Среднее профессиональное образование 2021г.-319с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- соблюдать санитарные правила для организаций торговли;	текущий контроль практическая работа
-соблюдать санитарно – эпидемиологические требования.	текущий контроль, практическая работа итоговый контроль
Знания:	
- нормативно – правовую базу санитарно – эпидемиологических требований по организации торговли;	текущий контроль, практическая работа
- требования к личной гигиене персонала.	текущий контроль практическая работа

Итоговая аттестация в форме: зачет.