

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

2022

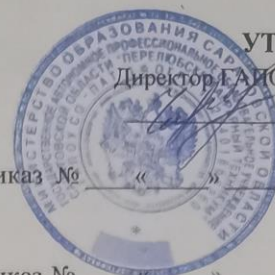
РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО

на заседании ПЦК специальных дисциплин

Протокол № 1 «29» 08 2022 г.
Председатель ПЦК Мож /Л.А.Солдатова/

Протокол № « » 20 г.
Председатель ПЦК

Протокол № « » 20 г.
Председатель ПЦК



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «ПАТ»
/Э.А.Чариев/

Приказ № « » 20 г.

Приказ № « » 20 г.
 / /

Приказ № « » 20 г.
 / /

Рабочая программа профессионального модуля 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».

Бадякина 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.