

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

2023

**РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНО**

на заседании ПЦК  
специальных дисциплин  
Протокол № 1, « 30 » 08 2013.  
Председатель  
комиссии Мол /Л.А. Солдатова/

Протокол № \_\_, « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Протокол № \_\_, « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Протокол № \_\_, « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. Директор ГАПОУ СО «ПАТ»  
/Л.Г.Иванова/  
« 30 » 08 2013.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
« \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
« \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
« \_\_ » \_\_\_\_\_ 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».

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
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
Практические занятия	22
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
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	
<b>Итоговая аттестация в форме:</b> дифференцированного зачета	<b>2</b>



## 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
	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	
	<b>Всего</b>		<b>48</b>	

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», 2023.-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 2023 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
- соблюдать санитарные правила для организаций торговли;	текущий контроль практическая работа
-соблюдать санитарно – эпидемиологические требования.	текущий контроль, практическая работа итоговый контроль
<b>Знания:</b>	
- 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.