

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ИГАРСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 4 от 12.05.2018
Председатель Методического совета
Шубина А.Н. А.Н. Шубина

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский
многопрофильный техникум»
Андреева М.А. М.А. Андреева
« 12 » мая 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП 04. Санитария и гигиена

**По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля**

38.01.02 Продавец, контролер – кассир

г. Игарка
2018 год.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) НПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир по направлению подготовки 100700 Торговое дело в составе укрупненной группы профессий 100000 Сфера обслуживания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 12965 контролер-кассир

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 112 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;
самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
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 2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 3.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	112
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лабораторные занятия	6
практические занятия	21
контрольные работы	5
курсовая работа (проект) <i>не предусмотрена</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
Домашняя работа. Подготовить сообщение «Виды искусственного освещения, применяемые в предприятиях торговли»	3
Домашняя работа. Подготовить сообщение о новых материалах, применяемых для отделки помещений торговых предприятий.	3
Домашняя работа. Составить таблицу видов оборудования, видов и сроков их санитарной обработки.	3
Домашняя работа. Составить таблицу температурного режима и сроков хранения продовольственных товаров.	3
Домашняя работа. Произвести анализ соблюдения санитарных правил при реализации продовольственных товаров в магазинах города	3
Домашняя работа. Анализ соблюдения санитарных правил перевозки продовольственных товаров в магазинах города.	4
Домашняя работа. Выполнение индивидуального задания по теме: «Санитарное обследование предприятия торговли»	9
Домашняя работа. Подготовить сообщение на тему «Автоматизация трудоемких процессов на предприятиях торговли».	4
Домашняя работа. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	3
Домашняя работа. Подготовить сообщение по теме: «Виды санитарной одежды рекомендуемые для работников предприятий торговли»	3
Домашняя работа. Подготовить аргументы для убеждения отказа от какой либо вредной привычки	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины Организация и технология розничной торговли

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
Раздел 1.	Основы санитарии в торговле			
Тема 1.1. Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям торговли.	Содержание учебного материала			
	1	Значение изучения предмета для работников торговли.	1	
	2	Требования к территории предприятия торговли	1	
	3	Санитарные требования к водоснабжению и канализации.	1	
	4	Санитарные требования вентиляции, отоплению и освещению.	2	
	Лабораторные работы : не предусмотрены		-	
	Практические работы: урок-экскурсия «Ознакомление с соблюдением санитарных требований к водоснабжению, канализации и освещению на предприятиях торговли города»		3	
	Контрольные работы: не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовить сообщение «Виды искусственного освещения, применяемые в предприятиях торговли»		2	
Тема 1.2. Санитарные требования к планировке и устройству торговых предприятий.	Содержание учебного материала.			
	1	Санитарные требования к планировке предприятий торговли.	1	
	2	Санитарные требования к устройству и отделке помещений торгового предприятия.	2	
	Лабораторные работы: не предусмотрены			
	Практические работы: создать схему планировки предприятия торговли торгующих продовольственными, непродовольственными и смешанными товарами.		6	
	Контрольные работы: «Требования, предъявляемые к устройству и планировке торговых предприятий»		1	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовить сообщение о новых материалах, применяемых для отделки помещений торговых предприятий..		2	
Тема 1.3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде.	Содержание учебного материала.			
	1	Санитарные требования к оборудованию.	1	
	2	Санитарные требования к инвентарю и посуде.	2	
	Лабораторные работы: не предусмотрены		-	
	Практические работы: санитарная обработка оборудования и инвентаря.		4	
	Контрольные работы: не предусмотрены.			
	Самостоятельная работа обучающихся: составить таблицу видов оборудования, видов и сроков их санитарной обработки.		2	
Тема 1.4. Санитарные требования к приемке и хранению товаров.	Содержание учебного материала			
	1	Санитарные требования к приемке товаров в торговых предприятиях	1	
	2	Санитарные требования к хранению некоторых видов продовольственных товаров.	2	
	3	Санитарные требования к хранению некоторых видов непродовольственных товаров	1	
	Лабораторные работы: не предусмотрены.			
	Практические работы: определить доброкачественность товаров по предоставленным образцам		4	
	Контрольная работа: признаки доброкачественности продовольственных товаров		1	
	Самостоятельная работа обучающихся: составить таблицу температурного режима и сроков хранения продовольственных товаров.		2	
Тема 1.5.	Содержание учебного материала			

Санитарные требования к отпуску товаров.	1	Санитарные требования к реализации продовольственных товаров.	2	
	2	Санитарные требования к реализации непродовольственных товаров.	2	
	3	Санитарные требования к мелкорозничной торговой сети.	2	
	4	Санитарные требования к организации торговли на рынках	1	
	Лабораторные работы: не предусмотрены			
	Практические работы: не предусмотрены			
	Контрольные работы: не предусмотрены			
Самостоятельная работа обучающихся: произвести анализ соблюдения санитарных правил при реализации продовольственных товаров в магазинах города		2		
Тема 1.6. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке товаров.	Содержание учебного материала			
	1	Санитарно-гигиенические требования к транспорту и таре для перевозки продовольственных товаров.	2	
	Лабораторные работы: не предусмотрены			
	Практические работы : не предусмотрены			
	Контрольные работы: не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся: анализ соблюдения санитарных правил перевозки продовольственных товаров в магазинах города.		3	
Тема 1.7. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий торговли	Содержание учебного материала			
	1	Санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования и инвентаря на предприятиях торговли	2	
	2	Понятие дезинфекции, ее виды.	1	
	3	Понятие дезинсекции, ее виды и применяемые средства.	2	
	4	Понятие дератизации. Способы борьбы с грызунами.	1	
	Лабораторные работы: приготовление растворов дезинфицирующих средств различной концентрации		6	
	Практические работы: не предусмотрены		-	
	Контрольные работы: мероприятия, направленные на уничтожение микроорганизмов, насекомых и грызунов.		1	
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение индивидуального задания по теме: «Санитарное обследование предприятия торговли»		8	
Раздел 2.	Личная гигиена работников торговли.			
Тема 2.1. Организация трудового процесса.	Содержание учебного материала			
	1	Понятие о гигиене труда. Правила гигиены труда.	1	
	2	Понятие об улучшении условий труда на предприятии.	1	
	Лабораторные работы : не предусмотрены.		-	
	Практические работы: составление режима труда на предприятии торговли.		2	
	Контрольные работы: не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовить сообщение на тему «Автоматизация трудоемких процессов на предприятиях торговли.		3	
Тема 2.2. Производственный травматизм.	Содержание учебного процесса			
	1	Понятие о производственной травме. Виды травм.	1	
	2	Оказание первой помощи при травмах	1	
	3	Меры предупреждения производственного травматизма	1	
	Лабораторные работы: не предусмотрены			
	Практические работы: оказание первой помощи при механических травмах		1	
	Контрольные работы: меры улучшения условий труда и предупреждения производственного травматизма.		1	
Самостоятельная работа обучающихся: оказание первой помощи при поражении электрическим током.		2		
Тема 2.3. Правила личной	Содержание учебного материала			
	1	Понятие личной гигиены. Содержание в чистоте тела, рук, полости рта.	2	

гигиены.	2	Содержание и нормы санитарной одежды.	1	
		Лабораторные работы: не предусмотрены	-	
		Практические работы: не предусмотрены		
		Контрольные работы: не предусмотрены		
		Самостоятельная работа обучающихся: подготовить сообщение по теме: «Виды санитарной одежды рекомендуемые для работников предприятий торговли»	2	
Тема 2.4. Гигиеническая культура поведения.		Содержание учебного материала.		
	1	Вредные привычки	1	
	2	Профилактика наркомании, табакокурения и алкоголизма на производстве	2	
		Лабораторные работы: не предусмотрены.	-	
		Практические работы: не предусмотрены	-	
		Контрольные работы: личная гигиена и борьба с вредными привычками	1	
		Самостоятельная работа обучающихся: подготовить аргументы для убеждения отказа от какой либо вредной привычки	2	
Всего			72	

4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект микроскопов;
- комплект учебников по предмету.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для начального профессионального образования. 2-е издание. Издательский центр «Академия» 2008 г.
2. Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в торговле. Учебное пособие. Ростов-на-Дону. Феникс. 2000 г.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для начального профессионального образования. 2-е издание. Издательский центр «Академия» 20012 г.

Дополнительные источники:

1. Ткачева Г.В., Юркевич Г.М. продавец, контролер-кассир. Практические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. Москва. Академкнига/ учебник 2005 г.
2. Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли 2.3.5.021.- 94
3. СанПин2.3.6-1066-01, Омега 2010 год.

Журналы:

1. «Товаровед»
2. «Торговое оборудование»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, практических занятий и лабораторных работ, 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 организации торговли.	Индивидуальный и групповой опрос. Практические занятия.
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	Индивидуальный и групповой опрос. Контрольные работы
Знания:	
Нормативно-правовой базы санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.	Индивидуальный и групповой опрос. Тестирование.
Требования к личной гигиене персонала.	Индивидуальный и групповой опрос