

Министерство образования и науки Мурманской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области
«Оленегорский горнопромышленный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела
по учебной работе
_____ Н.А. Островская
_____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины

ОП 04 Санитария и гигиена

по профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Разработчик:

Преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» Гурова Елена Павловна

ЭКСПЕРТ: _____ (должность, ФИО)

РАССМОТРЕНА

На заседании цикловой методической комиссии

(наименование ЦМК)

Протокол № ____ от _____ 20__ г.

Председатель _____
подпись (инициалы, фамилия)

Рабочая программа рекомендована к переутверждению на ____ - ____ учебный год

с изменениями без изменений)

(лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе).

РАССМОТРЕНА

На заседании цикловой методической комиссии

(наименование ЦМК)

Протокол № ____ от _____ 20__ г.

Председатель _____
подпись (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика программы учебной дисциплины
- 2 Структура учебной дисциплины
- 3 Условия реализации программы
- 4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
- 5 Возможности использования программы в других ПООП

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Санитария и гигиена

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

В результате освоения учебной дисциплины должны быть сформированы компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и 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.

- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося: **55** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: **37** часов;
- самостоятельной работы обучающегося: **18** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	55
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	37
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Итоговая аттестация в форме зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность	1-2 Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли		2
	3-4 Практические занятия № 1 Виды надзора, его цели и задачи.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной литературой Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка докладов, сообщений, презентаций Самостоятельное изучение нормативно-правовой базы		
Тема 2. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими	5-6 Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете.	2	2
	7-8 Практические занятия № 2 Патогенные микроорганизмы: виды и их особенности.	2	3
	9-10 Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы.	2	
	11-12 Практические занятия № 3 Меры профилактики немикробных пищевых отравлений	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной литературой Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка докладов, сообщений, презентаций Самостоятельное изучение нормативно-правовой базы		3
Тема 3. Гигиена предприятий торговли	13-14 Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила). Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации.	2	2
	15-16 Практические занятия № 4 Соблюдение Санитарных требований к территории на примере торгового предприятия города.	2	3
	17-18 Требования к помещениям. Требования к вентиляции, отоплению, освещению.	2	
	19-20 Практические занятия № 5 Соблюдение Санитарных требований к помещениям на примере торгового предприятия города.	2	3

	21-22 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде.	2	2
	23-24 Практические занятия № 6 Режим мытья и обработки оборудования и инвентаря	2	3
	25-26 Дезинфекция, дератизация, дезинсекция.	2	2
	27-28 Практические занятия № 7 Методы проведения дезинфекции .дератизации, дезинсекции.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной литературой Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка докладов, сообщений, презентаций Самостоятельное изучение нормативно-правовой базы		3
Тема 4. Гигиена пищевых продуктов	29-30 Санитарные требования к реализации пищевых продуктов.	2	2
	31-32 Практические занятия № 8 Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной литературой Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка докладов, сообщений, презентаций Самостоятельное изучение нормативно-правовой базы		3
Тема 5. Личная гигиена работников торговли	33-34 Личная гигиена персонала. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Медицинские осмотры. Личные медицинские книжки. Санитарная одежда.	2	2
	35-36 Практические занятия № 9 Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли	2	3
	37. Зачёт	1	3
	Всего:	55	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.
- технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа-проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования: учебное пособие для сред. проф. образования/З.П. Матюхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2015;
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования/Л.В. Мармузова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Дополнительные источники:

- Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в торговле/ учебное пособие. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2014;
- Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля. Общественное питание. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2014;
- Санитарные правила и нормы: санитарные правила для продовольственной торговли и общественного питания, М.: Издательство «Омега-Л», 2014.

Интернет-ресурсы:

Основы микробиологии. Классификация микроорганизмов.

[Электронный ресурс]. Режим доступа:
<http://www.medkurs.ru/lecture3k/microbiology/mb1/>.

2. Знайтовар.ru. [Электронный ресурс]. Режим доступа:
<http://www.znaytovar.ru/>.

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс].
Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Умения</i> <ul style="list-style-type: none">• соблюдать санитарные правила для организаций торговли;• соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; <i>Знания</i> <ul style="list-style-type: none">• нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;• требования к личной гигиене персонала.	Выполнение работ на учебной и производственной практике. Тестирование. Внеаудиторная самостоятельная работа

Лист согласования

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины на учебный год

Дополнения и изменения к рабочей программе на _____ учебный год по дисциплине

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе обсуждены на заседании ЦМК

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель ЦМК _____ / _____ /