

Филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения
Омской области «Москаленский профессиональный техникум» в селе Элита

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
Юр О.Ю.
Протокол №6
28 мая 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ Н.В. Кудрявцев
«___»___2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. Укрупнённая группа профессий 38.00.00 Экономика и управление

Организация разработчик: филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Москаленский профессиональный техникум» в селе Элита

Разработчики:

Смолякова Т.С. - преподаватель БПОУ МПТ

Хатестова Н.В. – заместитель директора БПОУ МПТ

Дьячко О.А. – методист БПОУ МПТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПд.04 Санитария и гигиена

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОПд.04 Санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла, в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 3, ОК 4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.3.1 . Перечень общих компетенций

ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
------	--

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
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.5.2.3. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 3.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
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.

1.3.3. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:	соблюдать нормы экологической безопасности
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии,осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об

	изменении климатических условий региона
знать:	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	пути обеспечения ресурсосбережения
	принципы бережливого производства
	основные направления изменения климатических условий региона

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	16
<i>Самостоятельная работа</i>	16
Промежуточная аттестация <i>дифференцированный зачет на I семестре</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч ¹	Формирование общих и профессиональных компетенций	Уровень освоения
1	2	3	4	
Раздел 1. Общие сведения о микроорганизмах		32/20		
Тема 1.1. Характеристика микроорганизмов	Содержание учебного материала	6	ОК 7	
	История развития микробиологии. 1.Классификация микроорганизмов. Характеристика групп микроорганизмов (бактерии, грибы) их форма, строение, размножение. 2.Дрожжи, их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов. Распространение микроорганизмов в природе: в почве, воздухе, воде, организме человека	2		1
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		2
	1.Составление схемы классификации микроорганизмов. Составление схемы производства пищевых продуктов с применением дрожжей.	2		
	2.Зарисовка схем «Источники микрофлоры. Наличие и вид микробов»	2		
Тема 1.2 Микрофлора основных пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 7	
	Микробиология основных пищевых продуктов. 1.Микробная порча сырья. Санитарные требования к хранению продовольственных товаров.	2		1

	2.Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		2
	1.Распознавание видов порчи консервированных продуктов. 2. Составление таблицы «Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов».	2		
	Самостоятельная работа	4		3
	Ознакомление с внешними условиями реализации товаров. Заполнение таблицы «Причины и факторы, способствующие развитию микробов. Способы воздействия на микроорганизмы». (Экскурсия в магазин), подготовка отчета.	4		
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления				
Тема 2.1 Пищевые инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	4	ОК 7	
	Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций. 1.Источники инфекции. Инфекционные заболевания. Пищевые инфекции. 2.Профилактика пищевых инфекций. Защитные силы организма.	2		1
	В том числе практических и лабораторных занятий			2
	Распознавание пищевых инфекций. Составление схемы «Профилактика пищевых инфекций». Решение ситуационных задач.	2		
Тема 2.2. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	Содержание учебного материала	6	ОК 7	
	Общие понятия о пищевых отравлениях 1.Микробные пищевые отравления. Микотоксикозы. 2.Пищевые отравления немикробного происхождения.	2		1
	Общее понятие о глистных заболеваниях. 1.Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний.	2		1

	2.Контрольная работа			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1.Распознавание пищевых отравлений. 2.Составление схемы «Признаки пищевых отравлений». Решение ситуационных задач.	2		2
Раздел 3. Основы гигиены и санитарии труда				
Тема 3.1 Личная гигиена и санитарная культура работников торговли	Содержание учебного материала	4	ОК 7	
	Понятие о гигиене и санитарии. Санитарное законодательство. 1.Основные сведения о гигиене и санитарии труда в торговле. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли. Санитарный режим поведения работников торговли. Медицинское обследование работников торговли. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полостирта.	2		1
	2.Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников. Заболевание, препятствующие допуску к работе.			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Ознакомление с порядком прохождения медицинского осмотра. Экскурсия в Государственный санитарно-эпидемиологический центр.	2		2

Тема 3.2 Санитарные требования к содержанию предприятий торговли	Содержание учебного материала	5		
	Санитарные требования к планировке и отделке помещений. 1.Санитарные требования к содержанию предприятий торговли Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре Санитарные требования к водоснабжению, канализации, освещению. Ответственность за соблюдение санитарных правил на торговом предприятии. 2.Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2020 года № 15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» .	2	ОК 7	1
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям торговли (Экскурсия в торговое предприятие), подготовка отчета.	1		2
	Самостоятельная работа	8		
	Анализ соответствия планировки, размещения и выкладки товаров требуемым санитарным нормам (Экскурсия в магазин), подготовка отчета.	4		3
	Вредные производственные факторы и меры защиты. Подготовка сообщения	4		
Раздел 4. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация				
Тема 4.1. Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях торговли	Содержание учебного материала	1	ОК 7	
	В том числе практических и лабораторных занятий			2
	Разработка основных мероприятий для предупреждения коронавирусной инфекции.	1		

	Самостоятельная работа	4		3
	Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, санитарных правил в торговом предприятии в период коронавирусной инфекции. Экскурсия в магазин, подготовка сообщения.	4		
	Содержание учебного материала	4		
	Понятие дезинсекции. 1.Виды дезинсекции. Порядок проведения 2. Дератизация. Назначение, проведение Дезинфекция. Виды дезинфекции.	2		1
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		2		3
Всего		32/20		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Гигиена и экология человека : учебник / М. В. Ашина, Т. В. Бадеева, Е. С. Богомоллова [и др.] ; под ред. Н. А. Матвеевой. — Москва :КноРус, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-406-11163-5. — URL: <https://book.ru/book/947681> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

2. Попов, Ю. П., Охрана труда : учебное пособие / Ю. П. Попов, В. В. Колтунов. — Москва :КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11198-7. — URL: <https://book.ru/book/947850> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

3. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие для СПО. – М.: ИЦ Академия, 2017.

4. Карелин, А. О. Гигиена : учебник для среднего профессионального образования / А. О. Карелин, Г. А. Александрова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14973-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519250>

5. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519901>

6. Трифонова, Т. А. Гигиена и экология человека : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. А. Трифонова, Н. В. Мищенко, Н. В. Орешникова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06430-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515400>

7. Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513920>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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>1</i>	<i>2</i>
ОК 7 Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Практические занятия