


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»


ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10
тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU_RODNIKI@mail.ru

РАССМОТРЕНО

на заседании МО
профессионального цикла
Председатель методического
объединения

 М.Б. Волкова
Протокол № 1 от
« 28 » 08 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР
 А.Н. Шанина
« 30 » 08 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.04 Санитария и гигиена
*в рамках основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии*
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утверждённого Приказом Минобрнауки России от 2 августа 2013 г. N 723 (в Редакции Приказа Минобрнауки от 9 апреля 2015 года № 389)

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчик: преподаватель Н.С. Панова

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10
тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU_RODNIKI@mail.ru

РАССМОТРЕНО

на заседании МО
профессионального цикла
Председатель методического
объединения

М.Б. Волкова
Протокол № 1 от
« 26 » 08 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР
М.А. Шанина
« 30 » 08 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.04 Санитария и гигиена
*в рамках основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии*
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утверждённого Приказом Минобрнауки России от 2 августа 2013 г. N 723 (в Редакции Приказа Минобрнауки от 9 апреля 2015 года № 389)

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчик: преподаватель Н.С. Панова

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 04 Санитария и гигиена** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 723 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир)

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчик:

Панова Н.С. - преподаватель профессиональных дисциплин

Рассмотрена и утверждена на заседании методической комиссии

Протокол № _____ от _____

Председатель методической комиссии _____ Волкова М.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. Санитария и гигиена

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы разработанной в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02. **Продавец, контролер-кассир**, входящей в состав укрупненной группы профессий **38.00.00 Экономика и управление** (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 723 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир)

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке рабочих по профессии:

- 17351 «Продавец непродовольственных товаров»;
- 17353 «Продавец продовольственных товаров»;

в дополнительном профессиональном образовании по программам профессиональной подготовки, повышения квалификации и профессиональной переподготовки рабочих и служащих.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: ОП 04 Санитария и гигиена входит в общепрофессиональный цикл учебного плана.

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.

ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Количество максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04. «Санитария и гигиена»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	34
в том числе:	
контрольные работы	-
практические работы	4
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

Содержание учебного материала по учебной дисциплине ОП.04. Санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2		
Раздел 1. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли		16	
<p>Тема 1. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли</p>	<p align="center">Содержание учебного материала.</p> <p>Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по определению качества товаров Стандартизация и сертификация товаров в Российской Федерации. Категории стандартов. Технические условия. Сертификаты соответствия. Идентификация. Гигиеническая оценка товаров: понятие, методы оценки, порядок проведения, способы подтверждения. Виды продукции и товаров, подлежащих гигиенической оценке. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований к торговым предприятиям. Правовая база санитарных требований (СанПиН), СП 2.3.6. «Санитарно-эпидемиологические заключения» Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию торговых предприятий: к помещениям магазина. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарному режиму на торговом предприятии, к территории розничного торгового предприятия. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке товаров. Санитарно-эпидемиологические требования к хранению товаров. Утвержденные сроки хранения Санитарно-эпидемиологические требования к организации продажи товаров и к обслуживанию покупателей.</p> <p><i>Практическая работа № 1: Соблюдение санитарных правил для организаций торговли</i> <i>Практическая работа № 2: Соблюдение санитарно – эпидемиологических требований</i></p>	16	2

Самостоятельная работа обучающихся: Подборка нормативных документов по теме «Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам на примере торгового предприятия «Лето» Доклад: «Условия и сроки хранения товаров» Доклад: «Виды продукции и товаров, подлежащих гигиенической оценке»		8	
Раздел 2. Требования к личной гигиене персонала		16	
Тема 1. Личная гигиена	Содержание учебного материала. Понятие личной гигиены. Правила соблюдения личной гигиены. Санитарный режим работника на производстве. Санитарная культура. Санитарный режим поведения. Санитарные требования к организации рабочего места продавца. Санитарные требования к отпуску товаров потребителям Медицинские обследования. Их виды и цели проведения. Предохранительные прививки, их значение Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены.	8	2
Самостоятельная работа обучающихся: Презентация: Санитарные требования к организации рабочего места продавца на примере торгового предприятия «Лето»		4	
Тема 2. Понятие о гигиене труда	Содержание учебного материала. Основные сведения о гигиене труда. Гигиеническая культура. Рациональная организация трудового процесса. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Понятие травмы. Меры предупреждения производственного травматизма. Оказание доврачебной помощи пострадавшему. Вредные привычки и борьба с ними. Инфекционные заболевания персонала торгового предприятия и их предупреждение.	8	2
Самостоятельная работа обучающихся: Рефераты: «Гигиеническая культура», «Профессиональные вредности», «Санитария на предприятии торговли»		4	
Дифференцированный зачет		2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитарии и гигиены», учебного магазина продовольственных товаров, учебный магазин непродовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий «Санитарии и гигиены» маркировки, натуральные образцы товаров;

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, принтер, сканер, модем (спутниковая система), мультимедиа проектор.

телевизор

DVD

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

З.П. Митюхина. «Основы физиологии питания , гигиены и санитарии» учебник для НПО М – Издательский цент «Академия», 2013 г .

И.Б.Леонова Санитария и гигиена на предприятиях торговли, учебник, Москва , Издательский центр «Академия», 2013

Справочная литература:

Правила торговли.

ФЗ «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.92

Сан Пины; Правила торговли

Дополнительные источники:

Учебное пособие «Товароведение и экспертиза товаров» А.В Шепелев, 2014 год

Интернет ресурс:

Электронный справочник «Санитария и гигиена»

Презентации по разделам программы.

<http://rospotrebnadzor.ru/zakon>

<http://rospotrebnadzor.ru/document/pravila>

<http://rospotrebnadzor.ru/document/zakon>

Дидактическое и методическое обеспечение:

пособия по разделам программы;

паспорт КМО по темам программы;

комплект КИМ для проведения промежуточной и итоговой аттестации

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС по учебной дисциплине ОП 04 «Основы санитарии и гигиены» должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки

3.4 Продолжительность рабочей недели 6 дней. Учебные занятия проходят по 1 ч. 30 минут с перерывом по 10 минут между парами. Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета. Учебная дисциплина ОП 04 «Основы санитарии и гигиены» является самостоятельной единицей, независимой от других дисциплин, поэтому может изучаться в удобное для учебного заведения время.

1. 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
Умения:	Текущий тематический рубежный контроль (в том числе с использованием тестирования); итоговая аттестация - зачет (в том числе с использованием тестирования)
Соблюдать санитарные правила для организаций торговли	
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	
Знания:	
Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации	

торговли	
Требования к личной гигиене персонала	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих и профессиональных компетенций и обеспечивающих их умения

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области обслуживания покупателей и соблюдения санитарных требований	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	Критерием оценки результатов освоения является способность выполнения конкретных профессиональных задач в ходе самостоятельной работы, во время учебной и производственной практики: планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством преподавателя	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале	Критерием оценки результатов освоения является способность выполнения конкретных	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях,

<p>и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.</p>	<p>профессиональных задач в ходе самостоятельной работы, во время учебной и производственной практики: планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством преподавателя</p>	<p>внеурочной деятельности.</p>
<p>ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</p>	<p>Критерием оценки результатов освоения является способность выполнения конкретных профессиональных задач в ходе самостоятельной работы, во время учебной и производственной практики: планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством преподавателя</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.</p>
<p>ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<p>Критерием оценки результатов освоения является способность выполнения конкретных профессиональных задач в ходе самостоятельной работы, во время учебной и производственной практики: планирование</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.</p>

	и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством преподавателя	
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Критерием оценки результатов освоения является способность выполнения конкретных профессиональных задач в ходе самостоятельной работы, во время учебной и производственной практики: планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством преподавателя	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Критерием оценки результатов освоения является способность выполнения конкретных профессиональных задач в ходе самостоятельной работы, во время учебной и производственной практики: планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.

	преподавателя	
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Критерием оценки результатов освоения является способность выполнения конкретных профессиональных задач в ходе самостоятельной работы, во время учебной и производственной практики: планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством преподавателя	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Критерием оценки результатов освоения является способность выполнения конкретных профессиональных задач в ходе самостоятельной работы, во время учебной и производственной практики: планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством преподавателя	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки,	Критерием оценки результатов освоения является способность выполнения конкретных профессиональных задач в ходе	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.

правильность цен на товары и услуги	самостоятельной работы, во время учебной и производственной практики: планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством преподавателя	
-------------------------------------	---	--