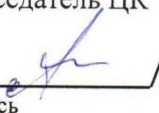
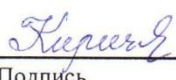

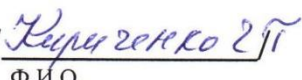


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КГБПОУ «УЯРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании ЦК	Заместитель директора по научно –методической работе
Председатель ЦК	
 Подпись	 Подпись
 Ф.И.О.	 Ф.И.О.
Протокол № 7 от « 6 » сентября 20 19 .г.	от « 20 » 09 20 19 .г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины: **ОП.04 – Санитария, гигиена и охрана труда**

*код, название профессионального модуля (учебной дисциплины)*

по профессии

**38.01.02 – «Продавец, контролер – кассир»**

*код, название*

Продавец непродовольственных товаров.  
Продавец продовольственных товаров.  
Контролер-кассир.

*Квалификация выпускника*

**очная**

*Форма обучения*

2019 г

**Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария, гигиена и охрана труда» составлена на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 38.01.02 - Продавец, контролер-кассир.

**Организация - разработчик:** Ирбейский филиал КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

**Разработчик:** Хромых Наталья Владимировна, преподаватель специальных дисциплин по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Санитария, гигиена и охрана труда**

### **1.1. Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при обучении профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, и возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при оформлении основной профессиональной образовательной программы подготовки по профессиям СПО:

- продавец продовольственных товаров-продавец непродовольственных товаров-контролер-кассир;
- продавец продовольственных товаров- непродовольственных товаров-кассир торгового зала;
- продавец непродовольственных товаров-контролер-кассир-кассир торгового зала;
- продавец продовольственных товаров- контролер-кассир-кассир торгового зала.

### **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 **49** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часа;

самостоятельной работы обучающегося **17** часов.

### **1.5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
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.
ОК 6.	Работать в 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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические работы	12
контрольные работы	3
тестовые работы	1
зачетные занятия	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
Подготовка рефератов:	
<i>Темы рефератов:</i>	
* « Влияние внешней среды на микроорганизмы и источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами»;	2
* «Производственный травматизм и меры его предупреждения»;	2
* « Оказание доврачебной помощи пострадавшим»	2
* «Микробиология и санитария пищевых продуктов»	2
* «Гигиена питания»	4
* «Разработка тестов по теме « Пищевые инфекции и пищевые отравления»	2
<i>Тема презентации:</i>	
*«Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация.	2

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

### 2.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
ПК 3. ОК 1-7	Тема 1. Основы морфологии и систематики микроорганизмов.	6	4	0	2
	Тема 2. Пищевые инфекции и пищевые отравления.	6	4		2
	Тема 3. Санитарно-гигиенические требования к помещениям и рабочим местам.	12	8	2	4
	Тема 4. Гигиенические требования к пищевым продуктам	12	8	2	4
	Тема 5. Личная гигиена и требования к соблюдению санитарных правил	6	4	2	2
	Тема 6. Профессиональные вредности и производственный травматизм.	6	4	0	2
	<b>ИТОГО:</b>	<b>48</b>	<b>32</b>	<b>6</b>	<b>16</b>

## 2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ занятия	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Количество часов				Дидактические материалы и средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения
			лек	Ауди-торных		Сам раб			
				всего	ЛПЗ				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	<b>Тема 1. Основы морфологии и систематики микроорганизмов.</b>	Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы и фаги.	3	2	0	1	Учебное пособие [1][2] презентация «Микроорганизмы», методические рекомендации для реферата	Реферат. Тема: «Влияние внешней среды на микро-организмы и источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами»	1
2		Физиология микроорганизмов.	3	2	0	1			1
3	<b>Тема 2. Пищевые инфекции и пищевые отравления.</b>	Патогенные микроорганизмы. Источники и механизмы передачи возбудителей.	3	2	0	1	Учебное пособие [1][2] презентация «Профилактика пищевых отравлений», тесты	Разработка тестов по изучаемым темам, Реферат тема : «Микробиология и санитария пищевых продуктов»	1
4		Заболевания, передающиеся через пищевые продукты. Профилактика пищевых заболеваний. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.	3	2	0	1			1
5	<b>Тема 3 .Санитарно-гигиенические требования к помещениям и рабочим местам.</b>	Требования к размещению торговли. Требования к водоснабжению и канализации.	3	2	0	1	Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли», учебник [1]дифференцированные карточки,	конспект, заполнение таблицы составление плана по лекции преподавателя	1
6		Требования к вентиляции и кондиционированию. Требования к освещению, отоплению и условиям труда работающих. Требования к планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли.	3	2	0	1			1
7		Требования к оборудованию, инвентарю и посуде. Требования к мелкорозничной сети. Требования к содержанию помещений и оборудования. Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация.	3	2	0	1			1



8		<b>Практическая работа № 1.</b> «Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам».	3	2	2	1	тесты, тексты контрольной работы	Тема «Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация».	<b>2-3</b>
9	<b>Тема 4. Гигиенические требования к пищевым продуктам</b>	Гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов.	3	2	0	1		Подготовка реферата. Тема «Гигиена питания»	<b>1</b>
10		Требования к приему и хранению пищевых продуктов в организациях торговли.	3	2	0	1			<b>1</b>
11		Запрещающие требования к реализации пищевых продуктов.	3	2	0	1			<b>1</b>
12		<b>Практическая работа № 2</b> «Санитарно-гигиеническая оценка продуктов».	3	2	2	1			<b>2-3</b>
13	<b>Тема 5. Личная гигиена и требования к соблюдению санитарных правил</b>	Требования к личной гигиене. Требования к соблюдению санитарных правил. Контроль за соблюдением санитарных правил и норм.	3	2	0	1	Учебник [1] Памятка «Требования к личной гигиене продавца»	Подготовка реферата тема : «Производствен ный травматизм и меры его предупреждения	<b>1</b>
14		<b>Практическая работа № 3</b> Санитарная подготовка работников торговли <b>Практическая работа № 4</b> «Санитарная одежда, правила пользования и хранения»	3	2	2	1			<b>2-3</b>
15	<b>Тема 6. Профессиональные вредности и производственный травматизм.</b>	Профессиональные вредности. Вредные привычки.	3	2	0	1		Реферат тема : « Оказание доврачебной помощи пострадавшим»	<b>1</b>
16		Зачетное занятие.	3	2	0	1			<b>2-3</b>
<b>ИТОГО:</b>				<b>32</b>					

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета санитарии и гигиены, библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся ( по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации;
- комплект санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;
- наглядные пособия и дидактический материал;
- учебная литература.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Учебник для НПО « Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» под редакцией Л.В. Мармузовой, Издательский центр « Академия», г. Москва, 2009 год, 136 страниц.[1]
2. Учебник для НПО «Охрана труда на предприятиях торговли» под редакцией С.С. Гороховой, Н.В. Косолаповой, Н.А. Прокопенко, Издательский центр « Академия», г. Москва, 2008 год, 64 страницы.[2]
3. Учебник для НПО « Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены» под редакцией С.С. Гороховой, Н.В. Косолаповой, Н.А. Прокопенко, Издательский центр « Академия», г. Москва, 2010 год, 64 страницы.[3]

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Темы	Формируемые компетенции (код) знания, умения	Формы текущего контроля знаний
Тема 1. Основы морфологии и систематики микроорганизмов.	ОК7 <b><u>Знать:</u></b> возбудителей пищевых заболеваний; виды заболеваний; профилактику пищевых заболеваний <b><u>Уметь:</u></b> осуществлять контроль качества пищевых продуктов	Наблюдение за деят. обучающихся на занятии Защита реферата Фронтальный опрос
Тема 2. Пищевые инфекции и пищевые отравления.	ОК7 ПК2.4 ПК2.5 <b><u>Знать:</u></b> нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли <b><u>Уметь:</u></b> соблюдать санитарные правила для организаций торговли.	Практическая работа «Выбери правильное суждение» тест Фронтальный опрос Индивидуальные задания
Тема 3. Санитарно-гигиенические требования к помещениям и рабочим местам.	ОК7 ПК2.1 - ПК2.5 ПК3.3 <b><u>Знать:</u></b> нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли <b><u>Уметь:</u></b> соблюдать санитарные правила для организаций торговли.	Письменная проверочная работа Фронтальный опрос Игра «Чистая доска» Контрольная работа
Тема 4. Гигиенические требования к пищевым продуктам	ОК7 ПК3.3 <b><u>Знать:</u></b> требования к личной гигиене персонала <b><u>Уметь:</u></b> соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	Фронтальный опрос Защита реферата
Тема 5. Личная гигиена и требования к соблюдению санитарных правил	ОК7 <b><u>Знать:</u></b> требования к личной гигиене персонала <b><u>Уметь:</u></b> соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	Контрольная работа
Тема 6. Профессиональные вредности и производственный травматизм.	Знать и соблюдать технику безопасности	Зачет