МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ
«НИЖЕГОРОДСКИЙ ТЕХНИКУМ ГОРОДСКОГО ХОЗЯЙСТВА
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 04. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

ПРОФЕССИЯ 38.01.02. ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР - КАССИР

НИЖНИЙ НОВГОРОД

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС) по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир.

Организация- разработчик: ГБПОУ «Нижегородский техникум городского хозяйства и предпринимательства» г. Нижний Новгород.

Разработчик: Сентюрева М.А. –преподаватель географии и основ безопасности жизнедеятельности

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир.

.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
учебная дисциплин «Санитария и гигиена» входит в общепрофессиональный цикл,
связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям. Входящим в профессию, с дисциплинами МДК02.01 Розничная торговля продовольственными товарами, ОП.03Организация и технология розничной торговли.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:
В результате освоения дисциплины студент должен уметь:
-соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:
-нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
-требования к личной гигиене персонала.

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения

	при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	информации в контексте профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной Деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты ан-	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

тикоррупционного поведения.			
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситу-ациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать Ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о се-бе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой Грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты.
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, правил т/б.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические работы	16
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	17
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы санитарии и гигиены	**Содержание учебного материала:** 1. Понятие о гигиене 2. Понятие о санитарии 3. Нормативно-правовая база в РФ по санитарному контролю предприятий торговли. *Самостоятельная работа (1).* Изучение нормативно-правовой базы санитарно-эпидемиологических требований. Конспектирование СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, ответы на вопросы.	2 3	*ОК 1-7,9,10*
Тема 2. Микроорганизмы в окружающем мире	**Содержание учебного материала:** 1. Роль бактерий и вирусов в порче продуктов и возникновении заболеваний 2. Роль грибов в порче продуктов и возникновении заболеваний *Самостоятельная работа (2).* Подготовить сообщение «Роль плесневых грибов в порче продуктов и товаров, методы борьбы с ней». Заполнить таблицу.	2 3	*ОК 1-7,9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1.-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
Тема 3. Пищевые инфекции	**Содержание учебного материала:** 1. Классификация пищевых отравлений. 2. Пищевые токсикоинфекции (причины, симптомы, профилактика).	2	*ОК 1-7,9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1.-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*

Тема 4. Пищевые токсикозы	**Содержание учебного материала:** 1. Ботулизм 2. Стафилококковое отравление 3. Микотоксикозы	2	ОК 1-7,9,10 *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1.-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
Тема 5. Пищевые отравления небактериального происхождения	**Содержание учебного материала:** 1. Отравления ядовитыми грибами 2. Отравления ядовитыми растениями 3. Отравления продуктами, содержащими ядовитые примеси *Самостоятельная работа (3)* Подготовить рефераты на темы: Отравления ядовитыми грибами Отравления ядовитыми растениями Ответить на вопросы.	2 3	ОК 1-7,9,10 *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1.-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
Тема 6. Гельминтозы	**Содержание учебного материала:** Профилактика пищевых заболеваний и гельминтозов	2	ОК 1-7,9,10 *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1.-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
Тема 7. Гигиена пищевых продуктов	**Содержание учебного материала:** 1. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов. 2. Санитарные требования к приёму, складированию и хранению пищевых продуктов 3. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. *Самостоятельная работа (4)* Подготовить сообщение по темам: 1. Правила хранения пищевых продуктов. 2. Правила приемки пищевых продуктов 3. Правила отпуска пищевых продуктов. Ответить на вопросы и заполнить таблицу.	2 3	ОК 1-7,9,10 *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1.-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
	Практическая работа 1. Пищевые инфекции 1. Требования к приему и хранению пищевых продуктов, к реализации пищевых продуктов	**2**	

	2. Правила проведения санитарной экспертизы 3. Органолептическая оценка молока и молочных продуктов, мяса.		
	Практическая работа 2. Пищевые отравления 1. Санитарные требования к транспортировка пищевых продуктов, к транспорту и сотрудникам, участвующих в транспортировке этих товаров.	**2**	
	Практическая работа 3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам 1.Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам 2.Гигиенические требования к мелкорозничной сети 3.Органолептическая оценка мёда, шоколада, плодоовощной и зерномучной продукции		
	Практическая работа 4. Санитарно – гигиенические требования при работе с продуктами 1.Санитарные требования к транспортированию пищевых продуктов, к транспорту и сотрудникам, участвующих в транспортировке этих товаров		
Тема 8. Гигиена предприятий торговли	**Содержание учебного материала:** 1. Гигиенические требования к микроклимату, кондиционированию. 2. Гигиенические требования к освещению, отоплению. 3. Гигиенические требования к водоснабжению и канализации. *Самостоятельная работа (5)* Составить конспект по теме: Виды и характеристика дезинфицирующих и моющих средств в соответствии с «Санитарными правилами и нормами для предприятий продовольственной торговли» (глава 3, 12-3.15). Ответить на вопросы.	2 3	ОК 1-7,9,10 *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1.-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
	Практическая работа 5. Санитарные требования к воздушной среде закрытых помещений Знакомство с приборами для определения физических свойств воздуха помещений.	**2**	
	Практическая работа 6. Гигиенические требования к вентиляции, отоплению и освещению. Методы определения показателей естественного и искусственного освещения помещений.	**2**	
	Практическая работа 7. Знакомство с моющими и дезинфицирующими средствами	2	

	1. Требования к содержанию помещений торговли и оборудованию. 2. Моющие средства. 3. Дезинфицирующие средства.	**2**	
Тема 9. Гигиена труда	**Содержание учебного материала:** 1. Понятие о профессиональных вредностях 2. Профилактика утомления 3. *Самостоятельная работа* (6) Подготовить сообщения по теме: «Санитарные правила и нормы для предприятий продовольственной торговли» и выступить с ними на практическом занятии.	**2** **2**	ОК 1-7,9,10 *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1.-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
	Практическая работа 8. Личная гигиена работников торговли 1. Уход за кожей, ногтями, волосами, ногами. 2. Медицинские противопоказания к допуску на работу. 3. Гигиенические требования к материалам для одежды, обуви. 4. Методы закаливания. 5. Использование санитарной одежды.	2 2	
	Дифференцированный зачёт	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета общепрофессиональных дисциплин по профессии «Продавец, контролёр-кассир».

Оборудование учебного кабинета:

1. посадочные места по количеству обучающихся;
2. рабочее место преподавателя;
3. аудиторная доска для письма;
4. комплект методических рекомендаций для выполнения практических занятий;
5. наглядные пособия (плакаты, планшеты);
6. поурочный раздаточный материал;
7. материал контроля и оценки знаний;
8. электронные презентации, плакаты.

Технические средства обучения:

1. компьютер с лицензионным программным обеспечением;
2. мультимедийная установка;
3. экран;
4. звуковые колонки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Горохова С.С., Косолапова Н.В. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М.: «Академия», 2018 – 64 с.
2. Леонова И.Б., Санитария и гигиена на предприятиях торговли. М.: «Академия», 2013 – 128 с.
3. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания. СПб.: Троицкий мост, 2019 – 224 с.

Интернет-ресурсы:

1.http: //www.minzdravsoc. ru. - Сайт Министерства здравоохранения РФ.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
- основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила личной гигиены работников торговой организации ; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	Текущий контроль в форме: - оценки деятельности во время практических работ - оценки деятельности во время самостоятельных работ - оценки отчета практических работ - защиты рефератов -защиты презентаций. - тестирования. Рубежный контроль в форме контрольной работы. Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета