Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 Санитария и гигиена

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0265B59E0009AD048D412C6E56492981C3
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 13.04.2021 до 13.07.2022

2021 г.

Программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена» для профессии среднего профессионального образования 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389).

Автор: Шеина Татьяна Яковлевна

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **7**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **10**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **11**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Санитария и гигиена»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Санитария и гигиена» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Учебная дисциплина «Санитария и гигиена» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии «Продавец, контролер - кассир». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовать свою собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных ее 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- коммуникативные- технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров соответствии с действующими санитарными

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.

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.1 ОК.2 ОК 3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7	-Соблюдать санитарные правила для организаций торговли; -Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и	-Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований организации торговли; -Требования к личной гигиене

ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5.	выкладку. -Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойства продовольственных товаров -Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	персонала

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы	-
практические занятия	22
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	16
Итоговая аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Санитария и личная гигиена работников торговых предприятий и основы микробиологии.	**Содержание учебного материала**		
	1. Понятие о санитарии и гигиене Требования к личной гигиене работников торговых предприятий Ознакомление с санитарными правилами в сфере продовольственной торговли Медицинское освидетельствование работников	*4*	ОК.1 ОК.2 ОК 3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ Роль и значение личной гигиены для сохранения здоровья	*2*	
	Самостоятельная работа		
Тема 2. Основы микробиологии	**Содержание учебного материала**		ОК.1 ОК.2 ОК 3 ОК.4 ОК.5, ОК.9 ОК.10 ОК.11
	-Понятие о микробах. Основы эпидемиологии -Понятие о скоропортящихся продуктах. -Пищевые отравления и их профилактика -Санитарная экспертиза пищевых продуктов	*8*	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ - Определение признаков недоброкачественности продуктов -Анализ материалов расследования пищевых отравлений -Применение дезинфицирующих средств	*6*	
	Самостоятельная		
Тема 3. Санитарно-эпидемиологические требования *к* устройству и содержанию предприятий торговли	**Содержание учебного материала**. Требования к проектированию и строительству продовольственных магазинов. Расположение помещений для хранения продуктов - подсобных, бытовых и торгового зала. Специальные помещения для фасовки товаров. . Санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции магазинов. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, удалению отходов. Требования к отделке стен, потолков магазинов, к режиму их уборки и дезинфекции Санитарные требования к материалам для изготовления оборудования, аппаратуры, инвентаря и тары. Санитарные правила к размещению оборудования. Правила хранения хлорной извести. Бактериологический контроль за качеством мытья и дезинфекции аппаратуры, оборудования, инвентаря. Санитарные правила торговли пищевыми продуктами в магазинах, работающих по методу самообслуживания. Меры охраны пищевых продуктов от загрязнения. Особенности расстановки оборудования в этих магазинах, обеспеченность их специальным инвентарем.	*10*	ОК.1 ОК.2 ОК 3 ОК.4 ОК.5, ОК.9 ОК.10 ОК.11
	- **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** - Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способ их приготовления	*8*	

	- Санитарные требования к материалам для изготовления оборудования, аппаратуры, инвентаря и тары. - Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря Размещение торгового оборудования в магазинах самообслуживания с учетом санитарных правил		
	Самостоятельная		
Тема 4. Санитарные требования к транспортированию, хранению и продаже пищевых продуктов	**Содержание учебного материала** Санитарные требования к транспортированию пищевых продуктов. Санитарное содержание средств транспортировки, защитных укрытий и тары Санитарные требования к охранению продовольственных товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха в складских помещениях Санитарные требования к отпуску продовольственных товаров Санитарные требования к продаже продовольственных продуктов. Правила продажи продуктов с тележек, лотков и т.п. Виды продуктов, допускаемых к торговле вразнос и в развоз. Сроки реализации скоропортящихся продуктов. Ответственность работников торговли за сохранность продуктов и продажу некачественных продуктов	*6*	ОК.1 ОК.2 ОК 3, ОК.4 ОК.5, ОК.9 ОК.10, ОК.11 ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3 ПК 1.4
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ Санитарные требования к продаже продовольственных продуктов Сроки реализации скоропортящихся продуктов	*4*	
	Самостоятельная работа		
Тема 5. Охрана окружающей среды	**Содержание учебного материала**. Значение природы, рационального использования ее ресурсов для народного хозяйства, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Культурно-воспитательное значение природы. Организация охраны окружающей среды в РФ. Охрана атмосферного воздуха, почв, водоемов, недр земли, растительности и животных.	*4*	ОК.1, ОК.2 ОК 3, ОК.4 ОК.5, ОК.9 ОК.10, ОК.11 ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ - Характеристика загрязнений окружающей среды. -Необходимость охраны окружающей среды	*2*	
	Самостоятельная работа		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технология розничной торговли», оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, рабочее место студента, комплект учебно-методического материала; техническими средствами обучения: ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1.Федеральный закон № 234-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями) в ред.2014

Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Приказ Минздрава РФ от 15 августа 2000г. №325 «О санитарно-эпидемиологической экспертизе продукции»

2. Санитарные правила для организаций торговли продовольственными товарами, Екатеринбург, 2020.

3. Т.А. Стяжкина, Правила торговли. 11-е изд.: Изд. «Экзамен», 2020

Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности, Л.П. Черникова, «Феникс», Ростов-на-Дону, 2018

2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

www.window.eddy .rte.

Дополнительные источники:

1. Горохова С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: Учеб, пособ. - М.: Изд. центр «Академия», 2019
2. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: Учеб, пособ. - М: Изд. центр «Академия», 2019
3. А.А. Кыров, Комментарий к закону РФ "О защите прав потребителя"- Изд. «Проспект», 2019
4. В.В. Пиляева, Федеральный закон "О защите прав потребителя" в схемах и определениях: Учебное пособие/ Изд. «Кнорус», 2020
5. Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова, Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Формы и методы активного обучения/ Изд. «Дашков и К», 2019

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: -нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований организации торговли; -требования к личной гигиене персонала	***Критерии оценки устного опроса студентов*:** Оценка 5(отлично): Студент должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Составить по излагаемому вопросу, четкий ответ, ответить на вопросы. Оценка 4(хорошо): ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал, по форме и изложения ответа имеют отдельные неточности, некоторые подотчеты и замечания. Оценка 3 (удовлетворительно): ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы. Оценка 2(неудовлетворительно): ставится, если обучающийся имеет разрозненные бессистемные знания, искажает смысл основных понятий, неверно отвечает на вопросы. ***Критерии оценки тестирования*:** Оценка 5(отлично): 100-80% правильных ответов Оценка 4(хорошо): 79-69%% правильных ответов Оценка 3 (удовлетворительно): 68-50%% правильных ответов Оценка 2(неудовлетворительно): менее 50 % правильных ответов ***Критерии оценки дифференцированного зачета*** *Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам выполнения зачетных заданий проводится в соответствии с универсальной шкалой:* Оценка 5(отлично): 100-90% правильных ответов Оценка 4(хорошо): 89-80%% правильных ответов Оценка 3 (удовлетворительно): 79-70 %% правильных ответов Оценка 2 (неудовлетворительно): менее 69 % правильных ответов	Оценка результата устного опроса Оценка результатов тестирования Оценка результата
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - соблюдать санитарные правила для организаций торговли; -соблюдать санитарно - эпидемиологические требования	***Критерии оценки результатов практической работы*** Оценка 5(отлично): работа выполнена в полном объёме с соблюдением последовательности действий, в ответе правильно и аккуратно выполнены все расчеты налогов, с учетом действующего законодательства Оценка 4(хорошо): ставится в том случае, если есть отдельные неточности, некоторые подотчеты и замечания (2-3 неточности в наличии). Оценка 3 (удовлетворительно): ставится если, практическая работа выполнена в объеме 1-2 заданий, не учтены требования законодательства Оценка 2(неудовлетворительно): ставится, если обучающийся неверно рассчитал все задания письменной работы. ***Критерии оценки дифференцированного зачета*** *Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам выполнения зачетных заданий проводится в соответствии с универсальной шкалой:* Оценка 5(отлично): 100-90% правильных ответов Оценка 4(хорошо): 89-80%% правильных ответов Оценка 3 (удовлетворительно): 79-70 %% правильных ответов Оценка 2 (неудовлетворительно): менее 69 % правильных ответов	Оценка результата практической работы Оценка результата

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в учебной аудитории предусмотрены:

-увеличение зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов,

-индивидуальное (отдельное) рабочее место студента (ученический стол),

-регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов;

-дверной проем (без порога)1000 мм;

-дополнительный источник освещения-настольная лампа;

-дополнительный комплект батареек.

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видео увеличителей для удаленного просмотра.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах