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

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»

_____ С.И.Ляшок
01 сентября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Санитария и гигиена

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0097B73EA80508AACFD083140B41CE63F7
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 23.06.2022 до 16.09.2023

2022 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1от 31 августа 2022 г.
_____/ Яковенко С. А.

Утверждаю
заместитель директора по НМР
_____ Добышева О.В.
01 сентября 2022 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 по профессии среднего профессионального образования программы СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (приказ от 02.08.2013 г. № 723 ФГОС СПО по профессии Продавец, контролер-кассир 38.01.02 контролер-кассир Зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013 г, N 29470).

Автор: Шеина Татьяна Яковлевна. преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **5**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **8**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **10**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ *ОП.04 «*Санитария и гигиена*»*

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы 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 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров

ПК 1.1 Проверить 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

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 продовольственных товаров

ПК 3.3. Проверять количество и качество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги

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 7 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.5	- Соблюдать санитарные правила для организаций торговли; - Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на	-Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований организации торговли;

ПК 3.3	поступившие товары Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и 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	-Требования к личной гигиене 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 в форме экзамена	-

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 Изучение санитарных требований к личной гигиене работников торговли	*2*	
Тема 2. Основы микробиологии	**Содержание учебного материала**	*8*	ОК.1 ОК.2 ОК 3 ОК.4 ОК.7
	-Понятие о микробах. Основы эпидемиологии -Понятие о скоропортящихся продуктах. -Пищевые отравления и их профилактика -Санитарная экспертиза пищевых продуктов		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ - Определение признаков недоброкачественности продуктов -Анализ материалов расследования пищевых отравлений -Применение дезинфицирующих средств	*4*	
	Самостоятельная работа Понятие о микроорганизмах	*4*	
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.7
	- **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 Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01	*5*	
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, ПК 1.1-1.3
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ Санитарные требования к продаже продовольственных продуктов Сроки реализации скоропортящихся продуктов	*4*	
	Самостоятельная работа Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям розничной торговли и пищевым продуктам и продовольственного сырья» Интернет	*3*	
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.7 ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ - Характеристика загрязнений окружающей среды. -Необходимость охраны окружающей среды	***2***	
	Самостоятельная работа Изучение Санитарных требований к личной гигиене	***2***	
Итого		**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2020., 206с

2. Азизов Б.М. Санитария и гигиена труда. Учеб пособие - М: ИНФА-М.,2020-349 стр.

3. Галиулин А, Госманов Р, Микробиология, санитария, гигиена. Уч. Пособие, 2020, 154 стр

4.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2020г.256 с

5. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2020г 376с

6. Шарковский Е, К, Гигиена продовольственных товаров: Учеб пособие, 2020.-263 стр

3.2.2. Электронные издания:

1. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного

врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 N 4654)

4. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: Де Ли, Агропромиздат, 2019 г.,275с.

5. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www. gramotey.com

6. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

7. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

8. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

9. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

10. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов: СаН ПиН 2.3.2.1078-01: утвержденный Главным Сан. Врачом РФ, -М.: ИНФА-М, 2020-216 стр.

2. ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года)

3. СанПиН 2.3.2.1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов Дата введения: 25.06.2003

4. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2000 г. № 98.

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 дифференцированного зачета
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 дифференцированного зачета

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.