

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 2023 г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Санитария и гигиена

2023 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

 / Яковенко С. А.

Утверждаю:
заместитель директора по ИМР


Добышева О.В.
«01» сентября 2023 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 Минобрнауки России от 02.08.2013 N 723 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29470)).

Разработчик: 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	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

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 ПК 3.3	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать санитарные правила для организаций торговли; - Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. -Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойства продовольственных товаров 	<ul style="list-style-type: none"> -Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований организации торговли; -Требования к личной гигиене персонала

	-Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	
--	--	--

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	75
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия	-
практические занятия	22
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	25
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	-

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
Раздел 1.	Санитария и личная гигиена работников торговых предприятий и основы микробиологии.		
Тема 1.1. Санитария и личная гигиена работников торговых предприятий и основы микробиологии.	Содержание учебного материала		ОК.7 ПК 3.3
	Понятие о санитарии и гигиене Требования к личной гигиене работников торговых предприятий Ознакомление с санитарными правилами в сфере продовольственной торговли Медицинское освидетельствование работников	4	
	В том числе, практических занятий	-	
Тема 1. 2. Основы микробиологии.	Содержание учебного материала	18	ОК.7 ПК 2.4
	-Понятие о микробах. Основы эпидемиологии -Понятие о скоропортящихся продуктах. -Пищевые отравления и их профилактика -Санитарная экспертиза пищевых продуктов		
	В том числе, практических занятий	8	ПК 2.4
	- Ознакомление с санитарными правилами в сфере продовольственной торговли	2	
	- Определение признаков недоброкачества продуктов	2	
	-Анализ материалов расследования пищевых отравлений	2	
-Применение дезинфицирующих средств	2		
Самостоятельная работа обучающихся: строение, виды микробов (по учебникам биологии), заполнение таблицы. Внеаудиторная: Подготовка докладов, презентаций по темам: - Комплексные планы улучшения условий труда и санитарно-оздоровительные мероприятия. - Паспорт санитарно-технического состояния условий труда на предприятии. Система стандартов безопасности труда - Охрана здоровья женщин: гигиена женского труда, профилактика специфических профессиональных заболеваний. - Профилактика нервных заболеваний, невротозов и психических расстройств. Борьба с пьянством, алкоголизмом. курением. Роль работников предприятий торговли в предупреждении распространения острых кишечных заболеваний среди	9		

	населения		
Раздел 2. Санитарно-эпидемиологические требования предприятий торговли			ОК.7 ПК 2.2. ПК 2.3, ПК 2.4
Тема 2.1. 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	
	- В том числе, практических занятий	8	ПК 1.2
	- Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способ их приготовления	2	
	- Санитарные требования к материалам для изготовления оборудования, аппаратуры, инвентаря и тары.	2	
	- Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря	2	
Размещение торгового оборудования в магазинах самообслуживания с учетом санитарных правил	2		
Самостоятельная работа обучающихся: Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01. Аудиторная: СанПиН-раздел 3.1-3.7. (изучение содержания), приложения Внеаудиторная: подготовка доклада, презентации по теме: - Значение холода для предупреждения порчи пищевых продуктов (рефераты, презентации) Размещение торгового оборудования в магазинах самообслуживания с учетом санитарных правил (проект)	5		
Тема 2.2. 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 хранению 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	12	ОК.7, ПК 1.1-1.3 ПК 2.3, ПК 2.1
	В том числе, практических занятий	4	ПК 3.3
	Санитарные требования к продаже продовольственных продуктов	2	
	Сроки реализации скоропортящихся продуктов	2	
	Самостоятельная работа Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям розничной торговли и пищевым	6	

	<p>продуктам и продовольственного сырья»</p> <p>Интернет Аудиторная: СанПиН-раздел 3.8-3.11. (изучение содержания), Внеаудиторная: подготовка докладов, презентаций по темам: - Значение специализированного охлаждаемого и изотермического транспорта для перевозки скоропортящихся продуктов; очистка, мытье и дезинфекция транспорта Санитарные требования к продаже продовольственных продуктов</p>		
Тема 2.3. Охрана окружающей среды	<p>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.</p>	6	ОК.7 ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3
	<p>В том числе, практических занятий - Характеристика загрязнений окружающей среды. -Необходимость охраны окружающей среды</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа Аудиторная: разработка мероприятий по борьбе с шумом, загрязнениями почвы, атмосферы, водной среды: организация производства по принципу замкнутого цикла, переход к безотходной технологии, совершенствование способов утилизации отходов Внеаудиторная: подготовка докладов, презентаций по темам: - Мероприятия по борьбе с шумом, загрязнениями почвы, атмосферы, водной среды: организация производства по принципу замкнутого цикла, переход к безотходной технологии, совершенствование способов утилизации отходов, Комплексное использование природных ресурсов, усиление контроля за предельно допустимыми концентрациями вредных компонентов, поступающих в природную среду, оборотное водоснабжение. Изучение Санитарных требований к личной гигиене</p>	3	
Итого		75	

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 гигиены и санитарии, -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)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

	менее 69 % правильных ответов	
--	-------------------------------	--

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 обучающимися 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.