

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Галицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 Санитария и гигиена

2019 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 РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ 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

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 групп.

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 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5.	-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 выкладку. -Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойства	-Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований организации торговли; -Требования к личной гигиене персонала

	продовольственных товаров -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	32
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	22
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	-
контрольная работа (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	-
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	4	ОК.1
	1. Понятие о санитарии и гигиене Требования к личной гигиене работников торговых предприятий Ознакомление с санитарными правилами в сфере продовольственной торговли Медицинское освидетельствование работников		ОК.2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ Роль и значение личной гигиены для сохранения здоровья	2	ОК.3
	Самостоятельная работа		ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7
Тема 2. Основы микробиологии	Содержание учебного материала	8	ОК.1
	-Понятие о микробах. Основы эпидемиологии -Понятие о скоропортящихся продуктах. -Пищевые отравления и их профилактика -Санитарная экспертиза пищевых продуктов		ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5, ОК.9
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ - Определение признаков недоброкачества продуктов -Анализ материалов расследования пищевых отравлений -Применение дезинфицирующих средств	6	ОК.10 ОК.11
	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

	<p>- В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способ их приготовления - Санитарные требования к материалам для изготовления оборудования, аппаратуры, инвентаря и тары. - Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря <p>Размещение торгового оборудования в магазинах самообслуживания с учетом санитарных правил</p>	8	
	Самостоятельная		
Тема 4. Санитарные требования к транспортированию, хранению и продаже пищевых продуктов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Санитарные требования к транспортированию пищевых продуктов. Санитарное содержание средств транспортировки, защитных укрытий и тары</p> <p>Санитарные требования к охранению продовольственных товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха в складских помещениях</p> <p>Санитарные требования к отпуску продовольственных товаров</p> <p>Санитарные требования к продаже продовольственных продуктов. Правила продажи продуктов с тележек, лотков и т.п.</p> <p>Виды продуктов, допускаемых к торговле вразнос и в развоз.</p> <p>Сроки реализации скоропортящихся продуктов. Ответственность работников торговли за сохранность продуктов и продажу некачественных продуктов</p>	6	<p>ОК.1</p> <p>ОК.2</p> <p>ОК 3, ОК.4</p> <p>ОК.5, ОК.9</p> <p>ОК.10, ОК.11</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2.</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p>
	<p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Санитарные требования к продаже продовольственных продуктов</p> <p>Сроки реализации скоропортящихся продуктов</p>	4	
	Самостоятельная работа		
Тема 5. Охрана окружающей среды	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>Значение природы, рационального использования ее ресурсов для народного хозяйства, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Культурно-воспитательное значение природы.</p> <p>Организация охраны окружающей среды в РФ. Охрана атмосферного воздуха, почв, водоемов, недр земли, растительности и животных.</p>	4	<p>ОК.1, ОК.2</p> <p>ОК 3, ОК.4</p> <p>ОК.5, ОК.9</p> <p>ОК.10, ОК.11</p> <p>ПК 1.1.</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p>
	<p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 2001г. №325 «О санитарно- эпидемиологической экспертизе продукции»

Санитарные правила для организаций торговли продовольственными товарами, Екатеринбург, 2015.

Т.А. Стяжкина, Правила торговли. 11-е изд.: Изд. «Экзамен», 2016

Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности, Л.П. Черникова, «Феникс», Ростов-на-Дону, 2016

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», 2016.
2. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: Учеб, пособ. - М: Изд. центр «Академия», 2017.
3. А.А. Кыров, Комментарий к закону РФ "О защите прав потребителя"- Изд. «Проспект», 2017
4. В.В. Пиляева, Федеральный закон "О защите прав потребителя" в схемах и определениях: Учебное пособие/ Изд. «Кнорус», 2016
5. Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова, Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Формы и методы активного обучения/ Изд. «Дашков и К», 2016

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований организации торговли; -требования к личной гигиене персонала 	<p>Критерии оценки устного опроса студентов:</p> <p><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.</p> <p><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.</p> <p><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.</p> <p><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:</p> <p><u>Оценка 5(отлично):</u> 100-80% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 4(хорошо):</u> 79-69%% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u> 68-50%% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 2(неудовлетворительно):</u> менее 50 % правильных ответов</p> <p>Критерии оценки дифференцированного зачета</p> <p><i>Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам выполнения зачетных заданий проводится в соответствии с универсальной шкалой:</i></p> <p><u>Оценка 5(отлично):</u> 100-90% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 4(хорошо):</u> 89-80%% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u> 79-70 %%% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 2 (неудовлетворительно):</u> менее 69 % правильных ответов</p>	<p>Оценка результата устного опроса</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка результата</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарные правила для организаций торговли; -соблюдать санитарно - эпидемиологические требования 	<p>Критерии оценки результатов практической работы</p> <p><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</p> <p><u>Оценка 4(хорошо):</u> ставится в том случае, если есть отдельные неточности, некоторые подотчеты и замечания (2-3 неточности в наличии).</p> <p><u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u> ставится если, практическая работа выполнена в объеме 1-2 заданий, не учтены требования законодательства</p> <p><u>Оценка 2(неудовлетворительно):</u> ставится, если обучающийся неверно рассчитал все задания письменной работы.</p> <p>Критерии оценки тестирования:</p> <p><u>Оценка 5(отлично):</u> 100-80% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 4(хорошо):</u> 79-69%% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u> 68-50%% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 2(неудовлетворительно):</u> менее 50 % правильных ответов</p> <p>Критерии оценки дифференцированного зачета</p> <p><i>Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам выполнения зачетных заданий проводится в соответствии с универсальной шкалой:</i></p>	<p>Оценка результата практической работы</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка результата</p>

	<p><u>Оценка 5(отлично):</u> 100-90% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 4(хорошо):</u> 89-80%% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u> 79-70 %% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 2 (неудовлетворительно):</u> менее 69 % правильных ответов</p>	
--	--	--