

Техническая экспертиза программы учебной дисциплины
ОП.4 Санитария и гигиена,
разработанной в соответствии с требованиями ФГОС по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир
(утв. приказом Министерства образования и науки России от 02.08.2013г. № 723)
представленной
ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум»
Юргинское отделение

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1.	Наименование программы учебной дисциплины на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС	+	
2.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.	+	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины»			
3.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины» представлен.	+	
4.	Наименование программы дисциплины в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе	+	
5.	Пункт 1.1. «Область применения программы» содержит информацию о возможности использования программы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.	+	
6.	Пункт 1.2. «Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы» указывает на принадлежность дисциплины к учебному циклу.	+	
7.	Пункт 1.3. «Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины» содержит требования к умениям и знаниям в соответствии с ФГОС по специальности / профессии, указанной в п. 1	+	
8.	Пункт 1.4. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины» устанавливает распределение общего объема времени на обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося, на самостоятельную работу обучающегося.	+	
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»			
9.	Раздел 2. «Структура и примерное содержание учебной дисциплины» представлен.	+	
10.	Таблица 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» содержит почасовое распределение видов учебных работ в соответствии с формой, представленной в утвержденном макете.	+	
11.	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание учебной дисциплины» содержит перечень разделов учебной дисциплины с распределением по темам в соответствии с формой, представленной в утвержденном макете.	+	
12.	Обозначения характеристик уровня освоения учебного материала соответствуют требованиям утвержденного макета.	+	
13.	Объем максимальной учебной нагрузки обучающегося в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	+	
14.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	+	
15.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	+	
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»			
16.	Раздел 3 «Условия реализации программы дисциплины» представлен.	+	
17.	Пункт 3.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» содержит перечень учебных помещений и средств обучения, необходимых для реализации программы дисциплины.	+	

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
18.	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.	+	
19.	Список литературы содержит информацию о печатных и электронных изданиях основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.	+	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»			
20.	Раздел 4. «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины» представлен	+	
21.	Перечень форм контроля конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля.	+	
22.	Результаты указываются в соответствии с паспортом программы.	+	
23.	Наименования знаний и умений совпадают с указанными в п. 1.3	+	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
Программа дисциплины может быть направлена на содержательную экспертизу		+	

Ф.И.О. эксперта Рав Савинова А.Н.
(подпись)

Ф.И.О. и должность эксперта:

Савинова А.Н., председатель ЦРК

« 10 » 06 20 17 г.

Содержательная экспертиза рабочей программы учебной дисциплины
ОП.4 Санитария и гигиена,
разработанной в соответствии с требованиями ФГОС по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир
(утв. приказом Министерства образования и науки России от 02.08.2013г. № 723)
представленной
ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум»
Юргинское отделение

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины»					
1.	Перечень умений и знаний соответствует требованиям ФГОС, Примерной программы.	+			
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»					
2.	Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения	+			
3.	Содержание учебного материала соответствует знаниям и умениям, перечисленным в разделе 4.	+			
4.	Содержательное распределение по темам в таблице 2.2. дидактически соответствует разделам УД.	+			
5.	Почасовое распределение тем в таблице 2.2 по разделам - оптимально (отражает объём и сложность учебного материала)	+			
6.	Содержательное распределение между «теорией», лабораторными работами, практическими занятиями, контрольными работами и самостоятельной работой (таблица раздела 2.2.) полностью соответствует результатам обучения (раздел 5).	+			
7.	Почасовое распределение между «теорией», лабораторными работами и практическими занятиями, контрольными работами и самостоятельной работой соответствует специфике основных показателей оценки результатов обучения (раздел 5).	+			
8.	Уровень освоения учебного материала (таблица раздела 2.2.) определён с учётом формируемых умений в процессе выполнения лабораторных работ, практических занятий, самостоятельной работы.	+			
9.	Тематика домашних заданий, самостоятельной работы раскрывается «диагностичными» формулировками, отражающими овеществлённый результат учебно-познавательной деятельности обучающегося, который можно проверить и	+			

	оценить.				
10.	Объём времени на теоретическую подготовку по всем видам занятий оптимален для усвоения обозначенных знаний.	7			
11.	Объём и содержание лабораторных работ, практических занятий и самостоятельной работы оптимален для формирования обозначенных умений.	7			
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»					
13.	Перечень учебных кабинетов обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических работ, предусмотренных программой учебной дисциплины.	+			
14.	Перечисленное оборудование в достаточной мере обеспечивает проведение всех видов практических занятий и лабораторных работ, предусмотренных программой учебной дисциплины.	+			
15.	Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников содержательно достаточен для реализации образовательного процесса.	+			
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»					
16.	Результаты обучения сформулированы однозначно для понимания и оценивания	7			
17.	Комплекс форм и методов контроля и оценки умений и знаний образует систему достоверной и объективной оценки уровня освоения дисциплины	+			

Итоговое заключение (из трёх альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению	+	
Программу дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Ф.И.О. эксперта Анну Петерев С
(подпись)

Ф.И.О. и должность эксперта: ИИ Петерев Сергей Александрович

« 19 » 06 20 17 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 4 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

2017г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утверждённого приказом Министерством образования и науки РФ №723 от 02.08.2013г по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупнённой группы профессий по направлению 38.00.00 Экономика и управление

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Заводоуковский агропромышленный техникум» Юргинское отделение

Разработчики:

Савельева Александра Николаевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программ

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС, утвержденного Министерством образования и науки РФ по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки 38.00.00 Экономика и управление.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- уметь:

У1 соблюдать санитарные правила для организации торговли;

У2 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

- знать:

З1 нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;

З2 требования к личной гигиене персонала.

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных 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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	18
Объем образовательной программы	18
В том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	6
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета (1 семестр)	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4	5
Раздел 1.					
Тема 1.1 Санитарно-эпидемиологическая деятельность	Содержание учебного материала		2/2	2	
	1.	Понятие о гигиене и санитарии. Гигиена питания Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.	2	2	ОК 1-7
		Самостоятельная работа обучающихся № 1 - Подготовка опорного конспекта «Понятие о гигиене и санитарии»	2	3	
Тема 1.2. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими.	Содержание учебного материала		2/2	2	
	1.	Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. Пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики. Пищевые отравления: интоксикации (токсикозы) и токсикоинфекции. Характеристика возбудителей, причины возникновения, меры предупреждения. Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений. Гельминтозы (глистные инвазии). Причины возникновения и меры профилактики	2	2	ОК 1-7
		Самостоятельная работа обучающихся № 2 Подготовка опорного конспекта «Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами»	2	2	

Тема 1.3. Гигиена предприятий	Содержание учебного материала		4/2	2	
	1.	Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержание. Санитарные требования к территории. Санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения. Санитарные требования к водоснабжению и канализации. Санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки. Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли.	2	2	ОК 1-7 ПК 1.4.
		Практическое занятие № 1 по теме: Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований. Самостоятельная работа обучающихся № 3 Подготовка опорного конспекта «Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли»	2 2	2 3	
Тема 1.4. Гигиена пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		4/1	2	
	1.	Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов. Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры предупреждения.	2	2	ОК 1-7 ПК 1.4. ПК 1.1.
		Практическое занятие № 2 по теме: Санитарная оценка доброкачества пищевых продуктов. Самостоятельная работа обучающихся № 4 Подготовит сообщение «Заболевания, возникающие при употреблении недоброкачественных продуктов»	2 1	2 3	
Тема 1.5.	Содержание учебного материала		4/2	2	

Личная гигиена работников торговли.	1.	Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговли. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли. Санитарная одежда и правила пользования ею.	2	2	ОК 1-7
		Практическое занятие № 3 по теме: Правила ношения и пользования санитарной одежды Самостоятельная работа обучающихся № 5 Подготовить опорный конспект «Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил.	2	2	
			2	3	
Дифференцированный зачет 1 семестр			2		
Всего:			18/9		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала

и

др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудио визуализации; наглядные

пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы и нормативные документы:

1. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 – ФЗ от 02.01.2000.

2. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 14.03.1996 № 90 «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников

и

медицинских регламентах к допускам к профессии».

3. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30.03.1999.

Основные источники:

1. Черникова Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. Ростов н/Д, Феникс, 2008 – 320 с.

Дополнительные источники:

2. Горохова С.С., Косолапова Н.В. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М. «Академия», 2008 – 64с.

3. Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля, общественное питание.

Ростов н/Д, Феникс, 2008 – 93с.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01.

5. ВСН 54-87 «Предприятия розничной торговли»

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями №1 и №2).

Интернет ресурсы:

1. <http://www.bestlibra.ru> On-line библиотека

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умение:		
Соблюдать санитарные правила для организаций торговли	Оценка «5» - 91-100 % выполненной работы, оценка «4» - 81-90 % выполненной работы,	Форма оценки – пятибалльная, Метод оценки – контрольная работа, устный опрос
Соблюдать санитарные правила для организаций торговли	оценка «3» - 71-80 % выполненной работы, оценка «2» - 70 % и менее выполненной работы	Форма оценки – пятибалльная, Метод оценки – контрольная работа, тестирование
Знание:		
Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли	Оценка «5» - 91-100 % выполненной работы, оценка «4» - 81-90 % выполненной работы, оценка «3» - 71-80 % выполненной работы,	Форма оценки – пятибалльная, Метод оценки – контрольная работа, устный опрос
Требования к личной гигиене персонала	оценка «2» - 70 % и менее выполненной работы	Форма оценки – пятибалльная, Метод оценки – контрольная работа, устный опрос

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
1	2	3
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	выбирает способ решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	Оценка выполнения практического задания
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу, пользуясь электронным или	Оценка выполнения практического задания Оценка выполнения тестового задания

профессиональной деятельности.	бумажным каталогом, справочно-библиографическими пособиями, поисковыми системами Интернета	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Называет ресурсы для собственного профессионального и личностного развития	Оценка выполнения практического задания
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	участвует в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданной процедурой и по заданному вопросу	Оценка выполнения практического задания
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	отвечает на вопрос, направленный на выяснение фактической информации, создает стандартный продукт письменной коммуникации простой структуры	Оценка выполнения практического задания
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Оценка выполнения практического задания
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров	соблюдает правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров	Оценка выполнения практического задания
ПК 1.1	Проверяет качество, комплектность, качественные характеристики товаров	Оценка выполнения практического задания
ПК 1.4.	Осуществляет контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	Оценка выполнения практического задания