

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 11 от 07.06.2024 г.

Утверждено  
приказом № 236 от 17.06.2024 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

по специальности  
38.02.08 Торговое дело  
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки от 19 июля 2023 г. N 548 и примерной основной образовательной программы.

Организации–разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Разработчик:

Архипова Л.Н., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Санитария и гигиена является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.08 Торговое дело.

Программу учебной дисциплины возможно реализовывать с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## 1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

учебная дисциплина ОП.09 Санитария и гигиена относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь**:

- соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **знать**:

- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
- требования к личной гигиене персонала.

В результате освоения дисциплины формируются общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций, которые формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b><i>ВД1</i></b>	<b><i>Организация и осуществление торговой деятельности:</i></b>
ПК 1.6	Организовывать выполнение торгово-технологических процессов, в том числе с применением цифровых технологий.
<b><i>ВД2</i></b>	<b><i>Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров</i></b>
ПК 2.1	Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий
ПК 2.2	Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров
ПК 2.3	Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения
ПК 2.4	Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем программы</b>	<b>50</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	0
практические занятия	18
самостоятельная работа	0
консультации	0
<b>Промежуточная аттестация в виде зачет</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Формирование компетенций	
1	2	3	4	5	
<b>Раздел 1. Санитария и гигиена</b>		<b>50</b>			
<b>Тема 1</b> Санитарные требования предъявляемые к предприятиям торговли	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>30</b>	2	ПК 1.6, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08, ОК 09	
	1	Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли			2
	2	Санитарные требования к содержанию территории торговых предприятий			2
	3	Санитарные требования к водоснабжению и канализации. Санитарные требования к вентиляции, отоплению и освещению торговых предприятий			2
	4	Санитарные требования к планировке и устройству торговых предприятий			2
	5	Санитарные требования к торговому оборудованию, инвентарю и посуде			2
	6	Санитарные требования к приемке и хранению товаров на торговых предприятиях			2
	7	Санитарные требования к продаже товаров на торговых предприятиях			2
	8	Санитарные требования к личной гигиене персонала			2
	9	Санитарные требования предъявляемые к профилактическим медицинским обследованиям			2
	10	Санитарные требования предъявляемые к санитарно-гигиенической экспертизе пищевых продуктов			2
	11	Санитарные требования к мелкорозничной торговой сети			2
	12	Санитарные требования к транспорту и таре для перевозки товаров			2
	13	Дезинфекция			2
	14	Дезинсекция			2
	15	Дератизация			2
	<b>Лабораторные работы</b>				<b>0</b>
	<b>Практические занятия</b>				<b>18</b>
	1	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при анализе воды и воздуха			2
	2	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований методом смывов с поверхности предметов одежды и с рук персонала.			2
3	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям торговли	2			
4	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований для организаций торговли с ознакомлением оборудования, принадлежностями микробиологической лаборатории	2			
5	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований методом смывов с оборудования и инвентаря.	2			
6	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований для организации торговли при работе на микроскопе. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований для организаций торговли при технике микроскопирования	2			
7	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к хранению продовольственных товаров.	2			

	8	Профилактические медицинские исследования и санитарная документация работников.	2		
	9	Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.	2		
	<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>		
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>		
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>0</b>			
<b>Курсовые работы (проекта)</b>			<b>0</b>		
<b>Самостоятельная работа</b>					
<b>Консультации</b>					
<b>Промежуточная аттестация</b>	Зачет		<b>2</b>		
<b>Всего</b>			<b>50</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеется:

- учебный кабинет библиотеки и читательного зала с выходом в Интернет;
- лаборатории «Автоматизации и цифровизации торговой деятельности»:

Оборудование учебного кабинета библиотеки и читательного зала с выходом в Интернет:

- комплект учебной мебели;
- библиотечная кафедра;
- стеллаж открытый;
- шкаф закрытый со стеклом;
- читательский стол;
- компьютерный стол;
- информационный стенд;
- стул офисный;
- кресло компьютерное;
- акустическая перегородка передвижная на колесиках;
- автоматизированное рабочее место (библиотекаря, читателя);
- МФУ (принтер, сканер, копир);

Оборудование лаборатории «Автоматизации и цифровизации торговой деятельности»:

- стол аудиторный;
- стол преподавателя;
- стол компьютерный;
- стул офисный;
- кресло оператора;
- доска магнитно-меловая;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- проектор настольный короткофокусный;
- автоматизированное рабочее место обучающегося;
- комплект учебного наглядного материала по всем темам программы;
- комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы;
- комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы;
- тренировочные комплексы.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы.**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники:**

1. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / Васюкова А.Т. – Москва : КноРус, 2021. – 196 с.
2. Воробьева, Е.В. Санитария и гигиена в торговле. М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 316 с. Гриф МинОбр.
3. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 96 с. Гриф МинОбр.
4. Рубцова, Л.И. Продавец: учебное пособие для учащихся учебных заведений начального профессионального образования. – Ростовн/Д: Феникс, 2019. – 472 с. Гриф МинОбр.
5. Черникова, Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. - Ростов на Дону: Феникс, 2019. – 319 с. Гриф МинОбр.

### **Дополнительный источник:**

1. Горохова, С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
2. Косолапова, Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
3. Кыров А.А., Комментарий к закону РФ "О защите прав потребителя"– Изд. «Проспект», 2007
4. Пиляева В.В., Федеральный закон "О защите прав потребителя" в схемах и определениях: Учебное пособие/ Изд. «Кнорус», 2006
5. Пучкова, Ю.С., С.С. Гурьянова, Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Формы и методы активного обучения/ Изд. «Дашков и К», 2008

### **Электронные ресурсы**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. – URL <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 №276].- – URL <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая

4. 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»]. – URL: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 – URL [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – URL: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].– URL <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – URL: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – URL: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – URL: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс].– URL: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – URL: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – URL: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – URL : [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
15. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – URL: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>	
<p>-нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; -требования к личной гигиене персонала.</p>	<p>Устный/письменный опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических заданий.</p> <p>Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям.</p> <p>Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий.</p> <p>Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно- практических конференциях.</p> <p>Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках.</p> <p>Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.</p> <p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и</p>

	<p>культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе.</p> <p>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– на практических занятиях;</li> <li>– при проведении промежуточной аттестации.</li> </ul>
<b>Умеет:</b>	
<p>-соблюдать санитарные правила для организаций торговли;</p> <p>-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.</p>	<p>Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий.</p> <p>Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям.</p> <p>Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий.</p> <p>Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно- практических конференциях.</p> <p>Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках.</p> <p>Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.</p> <p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе.</p> <p>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– на практических занятиях;</li> <li>– при проведении промежуточной аттестации.</li> </ul>