

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

по специальности
38.02.04. Коммерция (по отраслям)
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №539 от 15 мая 2014 г (в ред. Приказов Минпросвещения России от 13.07.2021 N 450, от 01.09.2022 N 796).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Хроленко Н.В. - преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 10 Санитария и гигиена является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы: учебная дисциплина ОП 10 Санитария и гигиена относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

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 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью.</i>
ПК 1.2	На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение

ПК 1.3	Принимать товары по количеству и качеству
ПК 1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование
ВД 3	<i>Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров</i>
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	80
Самостоятельная работа	26
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	54
В том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия	0
практические занятия	28
самостоятельная работа	0
консультации	0
Промежуточная аттестация в виде зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	
Раздел 1. Гигиена в торговле		24		
Тема 1.1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность.	Содержание учебного материала	6		ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 1.2, 1.3, 1.10, 3.1, 3.4, 3.5, 3.6, 3.8
	1. Понятие о гигиене и санитарии. Гигиена питания.	2	2	
	2. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.	2	2	
	Лабораторные занятия			
	Практические занятия	2		
	1. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи.	2	2	
	Контрольные работы			
	Самостоятельная работа: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам.	3		
Тема 1.2. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими.	Содержание учебного материала	12		
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете.	2	2	
	2. Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы.	2	2	
	3. Пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики.	2	2	
	4. Пищевые отравления: интоксикации (токсикозы) и токсикоинфекции. Характеристика возбудителей, причины возникновения, меры предупреждения.	2	2	
	5. Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений.	2	2	
	6. Гельминтозы (глистные инвазии). Причины возникновения и меры профилактики.	2	2	
	Лабораторные занятия	0		

	Практические занятия	0	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам.	6	
Тема 1.3. Личная гигиена работников торговли.	Содержание учебного материала	6	
	1. Требования к личной гигиене персонала. Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний.	2	2
	2. 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	
	Лабораторные занятия	0	
	Практическое занятие	2	
	1. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Санитарная документация. Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил.	2	2
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка тезисов к семинару. 3. Подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам.	3	
Раздел 2. Санитария в торговле.		30	
Тема 2.1. Санитарные требования к предприятиям торговли.	Содержание учебного материала	20	
	1. Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила СП).	2	2
	Лабораторные занятия		
	Практическое занятие	18	
	1. Санитарные требования к территории.	2	2
	2. Санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения.	2	2
	3. Санитарные требования к водоснабжению и канализации.	2	2
	4. Санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению.	2	2
	5. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам. Режим мытья и обработки.	2	2
	6. Санитарные требования к мелкорозничной сети.	2	2
7. Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли.	2	2	

	8.	Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований.	2	2	
	9.	Организация санитарного дня в торговом предприятии. Приготовление дезинфицирующих растворов для обработки инвентаря и оборудования.	2	2	
	Контрольные работы		0		
	Самостоятельная работа студентов:		10		
	1.	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			
	2.	Экскурсия.			
	3.	Подготовка тезисов к семинару.			
	4.	Подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам.			
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		10		
Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов.	1	Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.	2	2	
	2	Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов.	2	2	
	Лабораторные занятия		0		
	Практическое занятие		6		
	1.	Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения.	2	2	
	2.	Санитарная оценка доброкачества пищевых продуктов.	2	2	
	3.	Зачетное занятие	2	2	
	Самостоятельная работа:		4		
	1.	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			
	2.	Подготовка тезисов к семинару.			
	3.	Подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам.			
Всего:			80		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины проходит в кабинете «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия».

Оборудование учебного кабинета «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы и нормативные акты:

1. Федеральный закон № 234-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями) в ред.2008.
2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30.03.1999.
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 – ФЗ от 02.01.2000.
4. «Об охране окружающей среды» № 7 – ФЗ от 10.01.2002.
5. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
6. Постановление Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554
7. «Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».
8. 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».
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями № 1 и № 2).
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

11. СанПиН 4.2727-99 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
12. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
13. СанПиН 2.2.4548-96. «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
14. СНиП 23.05-95 «Естественное и искусственное освещение».
15. СНиП 31.01- 03 «Жилые здания».
16. СНиП 23.05-95 «Административные и бытовые здания».
17. СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
18. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.
19. СП 1.1058 – 01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
20. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325/.
21. ГОСТ 2761-84 «Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения».
22. ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».
23. ВСН 54-87 «Предприятия розничной торговли»

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

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. А.А. Кыров, Комментарий к закону РФ "О защите прав потребителя" – Изд. «Проспект», 2007
4. В.В. Пиляева, Федеральный закон "О защите прав потребителя" в схемах и определениях: Учебное пособие/ Изд. «Кнорус», 2006
5. Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова, Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Формы и методы активного обучения/ Изд. «Дашков и К», 2008

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями № 1 и № 2).
2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
3. СанПиН 4.2.727-99 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
4. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
5. СанПиН 2.2.4548-96. «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
6. СНиП 23.05-95 «Естественное и искусственное освещение».
7. СНиП 31.01- 03 «Жилые здания».
8. СНиП 23.05-95 «Административные и бытовые здания».
9. СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
10. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.
11. СП 1.1058 – 01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.elibrary.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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 (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Соблюдать санитарные правила для организаций торговли	Формализованная оценка: - тестовых заданий, - составления планов - конспектов, - устных ответов на вопросы собеседования, - видов самостоятельной работы. Формализованное наблюдение за деятельностью обучаемых и оценка результатов выполнения практических работ
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	Формализованная оценка: - тестовых заданий, - составления планов - конспектов, - устных ответов на вопросы собеседования, - видов самостоятельной работы. Формализованное наблюдение за деятельностью обучаемых и оценка результатов выполнения практических работ
Знания:	
Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований организации торговли;	Формализованная оценка: - тестовых заданий, - устных ответов на вопросы собеседования, - видов самостоятельной работы. Наблюдение и формализованная оценка результатов выполнения
Требования к личной гигиене персонала	Формализованная оценка: - тестовых заданий, - устных ответов на вопросы собеседования, - видов самостоятельной работы. Наблюдение и формализованная оценка результатов выполнения