



**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 № 10 от 28.05.2026 г.

Утверждено
приказом № 218 от 15.06.2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

по профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

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 (далее – ФГОС СПО) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 723 от 02 августа 2013 г. (ред. от 03.07.2024) и примерной образовательной программы.

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

Разработчики:

Макарова Т.В., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Криштопова С.Л., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер – кассир.

Программа учебной дисциплины реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

учебная дисциплина ОП.04 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 дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

В результате освоения дисциплины формируются общие компетенций:

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 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
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, которые формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Розничная торговля непродовольственными товарами</i>
ПК 1.1	Проверять 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 о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ВД 2	<i>Продажа продовольственных товаров</i>
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
ПК 2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ВД 3	<i>Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями</i>
ПК 3.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	51
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия	0
практические занятия	10
самостоятельная работа	17
консультации	
Промежуточная аттестация в виде зачета	2

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
Раздел 1. Гигиена в торговле		24		
Тема 1.1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность.	Содержание учебного материала	6	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07
	1. Понятие о гигиене и санитарии. Государственный санитарный надзор. Виды надзора.	2		
	Лабораторные занятия	0		
	Практические занятия	2		
	1. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.	2		
	Консультации	0		
	Контрольные работы			
	Самостоятельная работа:	2		
	1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка докладов, сообщений и рефератов по проблемным вопросам.	2		
Тема 1.2. Патогенные микроорганизмы и Пищевые заболевания, вызываемые ими.	Содержание учебного материала	9	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете.	6		
	2. Пищевые инфекции пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.			
	3. Гельминтозы (глистные инвазии). Причины возникновения и меры профилактики.			
	Лабораторные занятия	0		
	Практические занятия	0		
	Консультации	0		
	Контрольные работы	0		
	Самостоятельная работа:	3		
	1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	2		
Тема 1.3. Личная гигиена работников торговли.	Содержание учебного материала	9	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07
	1. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Санитарная документация. Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил.	4		
	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.			
	Лабораторные занятия	0		
	Практическое занятие	2		

	1.	Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний.	2		
	Консультации		0		
	Контрольные работы		0		
	Самостоятельная работа:		3		
	1.	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	2		
	2.	Подготовка тезисов к семинару. Подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам.	1		
Раздел 2. Санитария в торговле.			27		
Тема 2.1. Санитарные требования к предприятиям торговли.	Содержание учебного материала		18	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07
	1.	Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила СП).	2		
	2.	Санитарные требования к территории и помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения.	2		
	3.	Санитарные требования к водоснабжению, канализации, вентиляции, отоплению, освещению.	2		
	4.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам. Режим мытья и обработки.	2		
	Лабораторные занятия			2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07
	Практическое занятие		4		
	1.	Санитарные требования к мелкорозничной сети.	2		
	2.	Организация санитарного дня в торговом предприятии. Приготовление дезинфицирующих растворов для обработки инвентаря и оборудования.	2		
	Консультации		0		
	Контрольные работы		0		
	Самостоятельная работа:		6		
	1.	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	2		
	2.	Экскурсия. Подготовка тезисов к семинару.	2		
	3.	Подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам.	2		
Тема 2.2. Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов.	Содержание учебного процесса		9	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07
	1.	Санитарные требования к транспортировке, приему, складированию и хранению пищевых продуктов.	2		
	Лабораторные занятия		0		
	Практическое занятие		4		
	1.	Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения. Санитарная оценка доброкачества пищевых продуктов.	2		
	Консультации		0		
	Контрольные работы		0		
	Самостоятельная работа:		3		

	1.	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка тезисов к семинару.	2		
	2	Подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам.	1		
Курсовые работы (проекта)			0		
Самостоятельная работа			0		
Консультации			0		
Промежуточная аттестация	Зачет		2		
Всего:			51		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется:

Реализация учебной дисциплины имеется:

- лаборатория « Микробиология, санитария и гигиена»
- Оборудование лаборатория « Микробиология, санитария и гигиена»
- стол аудиторный;
- стол преподавателя;
- стол демонстрационный;
- стул офисный;
- доска ученическая;
- ноутбук;
- принтер
- комплект учебного наглядного материала по всем темам программы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

Дополнительный источник:

1. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4.

Интернет- ресурсы:

1. 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>

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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. 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»]. — Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

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 (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания: -нормативно-правовую базу санитарно – эпидемиологических требований по организации торговли; - требования к личной гигиене персонала.	Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Оценка результатов выполнения практических заданий. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно- практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях. 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. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при проведении промежуточной

	аттестации.
Умения:	
-соблюдать санитарные правила для организаций торговли; -соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно- практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях. 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. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при проведении промежуточной аттестации.