



**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 28.05.2026г.

Утверждено
приказом № 218 от 15.06.2026 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 (ред. от 03.07.2024) и примерной образовательной программы.

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

Разработчик:

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

Захарова А.К., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

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

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

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

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 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 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 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций, которые формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности профессиональных компетенций
<i>ВД1</i>	<i>Организация и осуществление торговой деятельности:</i>
ПК1.6	Организовывать выполнение торгово-технологических процессов, в том числе с применением цифровых технологий
<i>ВД2</i>	<i>Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров</i>
ПК2.1	Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий
ПК2.2	Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров
ПК2.3	Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения
ПК2.4	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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	50
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	0
практические занятия	18
самостоятельная работа	0
консультации	0
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	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
ОП.09 Санитария и гигиена		50		
Раздел 1. Санитария и гигиена		50		
Тема 1.1 Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям торговли		50		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.6 ПК 2.1-2.4
Тема 1.1.1 Нормативно-правовая база торговли	Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли	2	Лекция	
Тема 1.1.2 Санитарные требования к содержанию территории торговых предприятий	Санитарные требования к содержанию территории торговых предприятий	2	Лекция	
Тема 1.1.3 Санитарные требования к водоснабжению, канализации, вентиляции, отоплению и освещению торговых предприятий	Санитарные требования к водоснабжению и канализации. Санитарные требования к вентиляции, отоплению и освещению торговых предприятий	2	Лекция	
Тема 1.1.4 Санитарные требования к планировке торговых предприятий	Санитарные требования к планировке и устройству торговых предприятий	2	Лекция	
Тема 1.1.5 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде	Санитарные требования к торговому оборудованию, инвентарю и посуде	2	Лекция	
Тема 1.1.6 Санитарные требования к приемке и хранению товаров	Санитарные требования к приемке и хранению товаров на торговых предприятиях	2	Лекция	
Тема 1.1.7 Санитарные требования к продаже товаров	Санитарные требования к продаже товаров на торговых предприятиях	2	Лекция	
Тема 1.1.8 Санитарные требования к личной гигиене персонала	Санитарные требования к личной гигиене персонала	2	Лекция	
Тема 1.1.9 Санитарные требования, предъявляемые к профилактическим медицинским обследованиям	Санитарные требования, предъявляемые к профилактическим медицинским обследованиям	2	Лекция	
Тема 1.1.10 Санитарные требования, предъявляемые к санитарно-гигиенической экспертизе пищевых	Санитарные требования, предъявляемые к санитарно-гигиенической экспертизе пищевых продуктов	2	Лекция	

продуктов				
Тема 1.1.11 Санитарные требования к мелкорозничной торговой сети	Санитарные требования к мелкорозничной торговой сети	2	Лекция	
Тема 1.1.12 Санитарные требования к транспорту	Санитарные требования к транспорту и таре для перевозки товаров	2	Лекция	
Тема 1.1.13 Дезинфекция	Дезинфекция, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	Лекция	
Тема 1.1.14 Дезинсекция	Дезинсекция, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	Лекция	
Тема 1.1.15 Дератизация	Дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	Лекция	
Тема 1.1.16 Санитарно-эпидемиологических требования при анализе воды и воздуха	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при анализе воды и воздуха	2	Практическое занятие - практикум	
Тема 1.1.17 Санитарно-эпидемиологических требования при смывов с поверхности	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований методом смывов с поверхности предметов одежды и с рук персонала	2	Практическое занятие - практикум	
Тема 1.1.18 Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям торговли	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям торговли	2	Практическое занятие - практикум	
Тема 1.1.19 Санитарно-эпидемиологических требования для организаций торговли	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований для организаций торговли с ознакомлением оборудования, принадлежностям и микробиологической лаборатории	2	Практическое занятие - практикум	
Тема 1.1.20 Санитарно-эпидемиологических требования при смыве с оборудования и инвентаря	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований методом смывов с оборудования и инвентаря.	2	Практическое занятие - практикум	
Тема 1.1.21 Санитарно-эпидемиологических требования для организации торговли при работе на микроскопе	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований для организации торговли при работе на микроскопе. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований для организаций торговли при технике микроскопирования.	2	Практическое занятие - практикум	
Тема 1.1.22 Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к хранению продовольственных товаров	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к хранению продовольственных товаров.	2	Практическое занятие - практикум	
Тема 1.1.23 Профилактические медицинские исследования	Профилактические медицинские исследования и санитарная документация работников.	2	Практическое занятие - практикум	
Тема 1.1.24 Санитарно-пищевое законодательство	Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.	2	Практическое занятие - практикум	
Зачетное занятие		2	Практическое занятие (зачет)	
Всего		50		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется:

учебный кабинет «Микробиология, физиологии питания, санитарии и гигиены»:

- стол аудиторный;
- стол преподавателя;
- стол демонстрационный;
- стул офисный;
- доска ученическая;
- ноутбук;
- принтер;
- комплект учебного наглядного материала по всем темам программы.

Оборудование лаборатории «Микробиология, физиологии питания, санитарии и гигиены»:

- стол аудиторный;
- стол преподавателя;
- стол компьютерный;
- стул офисный;
- кресло оператора;
- доска магнитно-меловая;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- 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.— ISBN 978-5-8114-6375-6.

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.— ISBN 978-5-534-05352-4.

3. Рубцова, Л.И. Продавец: учебное пособие для учащихся учебных заведений начального профессионального образования. – Ростов/Д: Феникс, 2019. – 472 с. Гриф МинОбр.— ISBN 978-5-8114-6377-0.

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. 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 издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1

дек.1999г.:одобр.СоветомФедерации23дек.1999г.:вред.на13.07.2015г.

№ 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

2003

г.

№

98

–

URL

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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.

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. №

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/

7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–URL <http://www.pitportal.ru/>

8. Всё о весе [Электронный ресурс].–URL: www.vseoveze.ru

9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – URL: www.gramotey.com

10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – URL: www.rusarticles.com

11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс].–URL: www.gost.prototypes.ru

1. 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
Знает:	
-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.

Умеет:

-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.
---	---