

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 10В САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

2021 г.

Рассмотрено  
на заседании МО ПЭиУ  
Протокол № 9 от 18.05.2021  
Председатель МО  
Надр Напрева О.С.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 15 мая 2014 г. № 539 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)»

2. Примерной программы дисциплины Санитария и гигиена в торговле, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования, протоколом заседания Президиума Экспертного совета по профессиональному образованию при ФГАУ «ФИРО» от «27» июня\_2012 г. № 5

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик(и):

Зарубина Евгения Николаевна, преподаватель, высшая квалификационная категория

Рецензент:  
ООО «Гамма», администратор



*Агева*

Н.А. Агева

## СОДЕРЖАНИЕ

|   | стр. |
|---|------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                  | 4    |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | 5    |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>               | 9    |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ДИСЦИПЛИНЫ</b> | 10   |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10в Санитария и гигиена

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 38.02.04 Коммерция (в торговле), входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 38.00.00 Экономика и управление.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) в сфере коммерческой деятельности.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

| В результате освоения дисциплины обучающийся должен | № дидактической единицы | Формируемая дидактическая единица   |
|---|-------------------------|---|
| Уметь   |                         |   |
|   | У. 1                    | соблюдать санитарные правила для организаций торговли;  |
|   | У. 2                    | соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.  |
| Знать   |                         |   |
|   | З. 1                    | нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;   |
|   | З. 2                    | требования к личной гигиене персонала.  |
| Формируемые компетенции                             |                         |   |
|   | ОК 01.                  | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес   |
|   | ОК 02.<br>ОК 03         | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.<br>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
|   | ОК 04                   | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  |
|   | ОК 06                   | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  |
|   | ОК 07                   | Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.  |
|   | ОК 08                   | Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.  |
|   | ПК 1.1                  | Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции.   |

|  |         |  |
|--|---------|--|
|  | ПК 1.3  | Принимать товары по количеству и качеству.   |
|  | ПК 1.6  | Участвовать в работе по подготовке организации к добровольной сертификации услуг.  |
|  | ПК 1.10 | Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.  |
|  | ПК 3.1  | Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.                         |
|  | ПК 3.2  | Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.  |
|  | ПК 3.3  | Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.  |
|  | 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.  |

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки - 48 часов

Самостоятельная учебная нагрузка - 16 часов

Обязательная аудиторная нагрузка: - 32

Всего - 48 часов;

Практические занятия - 10 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                                   | <b>Объём часов</b> |
|---|--------------------|
| Объем образовательной нагрузки                              | <b>48</b>          |
| Самостоятельна учебная нагрузка                             | <b>16</b>          |
| Обязательная аудиторная нагрузка:                           | <b>32</b>          |
| Всего   |                    |
| Практические занятия  | <b>10</b>          |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |                    |

### 2.2. Учебная работа

| <b>Виды учебной работы</b>                             | <b>1 курс</b>    |                  | <b>Всего часов</b> |
|--|------------------|------------------|--------------------|
|  | <b>1 семестр</b> | <b>2 семестр</b> |                    |
| Объем образовательной нагрузки                         | 48               | -                | <b>48</b>          |
| Самостоятельна учебная нагрузка                        | 16               | -                | <b>16</b>          |
| Обязательная аудиторная нагрузка:                      | 32               | -                | <b>32</b>          |
| Практические занятия                                   | 10               |                  | <b>10</b>          |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета |                  |                  |                    |

### 2.3. Тематический план и содержание дисциплины ОП.10в Санитария и гигиена

| Наименование разделов и тем  | № учебного занятия   | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.   | Методическая характеристика учебного занятия   | Объем часов | № дидактической единицы | Формируемые компетенции                     | Уровень освоения                    | Текущий контроль |
|--|--|--|--|-------------|-------------------------|---|-------------------------------------|------------------|
| <b>Раздел 1</b><br><b>Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов.</b>   |  |  |  | <b>19</b>   |                         |   |                                     |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br><i>Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.</i> | <b>Содержание учебного материала</b>   |  |  | <b>2</b>    | У1, У2<br>З1, З2        | ОК0 2,<br>ПК 3.8                            | 2                                   |                  |
| 1,2  | Санитарно эпидемиологическая деятельность торговых предприятий. Виды надзора, его цели и задачи  | занятие усвоения первичных знаний. объяснительно – иллюстративный. ЭОР: <a href="http://www.medkurs.ru/lecture3k/microbiology/mb1/">http://www.medkurs.ru/lecture3k/microbiology/mb1/</a>  |  |             |                         |   |                                     |                  |
| <b>Тема 1.2.</b> <i>Понятие о микроорганизмах, распространение микробов в природе</i>                                | 3,4  | <b>Содержание учебного материала</b><br>Классификация микроорганизмов. Характеристика групп микроорганизмов их форма, строение, размножение. Распространение микроорганизмов в природе: в почве, воздухе, воде, организме человека | занятие усвоения первичных знаний. объяснительно – иллюстративный.   | <b>2</b>    | У1, У2<br>З1, З2        | ОК,04<br>ПК 3.6                             | 2                                   | +                |
|  | 5,6  | <b>Практическое занятие №1</b><br>Составление схемы строения микроорганизмов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей. Распространение микробов.   | занятие применения умений и навыков. Исследовательский.  |             |                         |   |                                     |                  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающегося</b><br>Подготовка сообщений, докладов по характеристике различных микроорганизмов. Составление схемы устройства микроскопа. |  |  |             | <b>3</b>                | У1, У2<br>З1, З2                            | ОК 02,<br>ОК,04<br>ПК 3.6<br>ПК 3.8 |                  |
| <b>Тема 1.3</b> <i>Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов</i>                                       | <b>Содержание учебного материала</b>   |  |  | <b>2</b>    | У1, У2<br>З1, З2        | ОК 01,<br>ОК07<br>ПК 1,3<br>ПК 3.1<br>ПК3.5 | 2                                   | +                |
|  | 7,8  | Санитарная экспертиза пищевых продуктов. Качество, стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Методы определения качества.   | занятие самостоятельного поиска знаний. Учебное сотрудничество. ЭОР: <a href="http://www.complexdoc">http://www.complexdoc</a> . |             |                         |   |                                     |                  |
| <b>Тема 1.4.</b>   |  | <b>Содержание учебного материала</b>   | занятие применения знаний. умений и  | <b>2</b>    |                         |   |                                     |                  |

|   |  |  |   |    |                  |   |   |   |
|---|--|--|---|----|------------------|---|---|---|
| Микробиология основных пищевых продуктов. Меры предупреждения порчи                           | 9.10   | Микрофлора мяса и мясопродуктов; рыбы и рыбных продуктов; стерилизованных баночных консервов; молока и молочных продуктов; пищевых жиров; яиц и яичных продуктов; зерновых продуктов и хлеба; овощей плодов и продуктов их переработки. Микробная порча сырья. | навыков. Исследовательский.                                     |    | У1, У2<br>31, 32 | ОК 01,<br>ОК07<br>ПК 1,3<br>ПК 3.1<br>ПК3.5 |   | + |
|   | 11,12  | <b>Практическое занятие №2</b><br>Изучение микрофлоры основных пищевых продуктов. Изучить виды порчи товаров, меры их предупреждения   | занятие применения знаний. умений и навыков. Исследовательский. | 2  | У1, У2<br>31, 32 | ОК 01,<br>ОК07<br>ПК 1,3<br>ПК 3.1<br>ПК3.5 |   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающегося</b><br>Подготовка сообщений «Возможные пути регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении пищевых продуктов», «Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов» |  |   |    | 3                | У1, У2<br>31, 32                            | ОК 01,<br>ОК07<br>ПК 1,3<br>ПК 3.1<br>ПК3.5 |   |
| <b>Раздел 2.<br/>Пищевые инфекции,<br/>пищевые отравления<br/>и глистные<br/>заболевания.</b> |  |  |   | 15 |                  |   |   |   |
| <b>Тема 2.1</b><br>Инфекционные заболевания и их профилактика                                 | <b>Содержание учебного материала</b>   |  |   | 2  | У1, У2<br>31, 32 | ОК 02<br>ОК 08<br>ПК 3.6                    | 2   |   |
|   | 13,14  | Инфекционные заболевания. Болезнетворные микробы. Бактерионосительство. Инкубационный период. Иммуитет. Понятие о пищевых инфекциях. Пути их распространения. Профилактика пищевых инфекций. Зоонозы. Общие понятия о глистных заболеваниях.                   | занятие самостоятельного поиска знаний. Учебное сотрудничество. |    |                  |   |   |   |
|   | 15,16  | <b>Практическое занятие №3.</b><br>Изучение инфекционных заболеваний. Разработка мероприятий по профилактике и предупреждению заболеваний  | занятие применения знаний. умений и навыков. Исследовательский  | 2  | У1, У2<br>31, 32 | ОК 02<br>ОК 08<br>ПК 3.6                    | 3   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающегося</b><br>Подготовка рефератов, докладов по темам «Пищевые инфекции», «Глистные заболевания»<br>Создание электронной презентации по теме «Меры предупреждения глистных заболеваний»        |  |   |    | 2                | У1, У2<br>31, 32                            | ОК 02<br>ОК 08<br>ПК 3.6                    |   |



|   |  |   |  |           |                  |  |   |   |
|---|--|---|--|-----------|------------------|--|---|---|
| <b>Тема 2.2.</b><br>Пищевые отравления и их профилактика.   | <b>Содержание учебного материала</b>       |   |  | 2         | У1, У2<br>31, 32 | ОК 02<br>ОК 08<br>ПК 3.6                   | 2 | + |
|   | 17,18                                      | <b>Пищевые отравления.</b> Общие понятия о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения.   | занятие усвоения новых знаний.<br>занятие поиск.   |           |                  |  |   |   |
|   | 19,20                                      | <b>Практическое занятие №4.</b> Изучение пищевых отравлений немикробного происхождения.   | занятие применения знаний. умений и навыков. Исследовательский   | 2         | У1, У2<br>31, 32 | ОК 02<br>ОК 08<br>ПК 3.6                   | 3 |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающегося</b> |   |  | 2         | У1, У2<br>31, 32 | ОК 02<br>ОК 08<br>ПК 3.6                   |   |   |
| Подготовка сообщений по темам «Ботулизм», «Стафилококк», «Профилактика пищевых отравлений»<br>заполнение таблицы «Виды пищевых отравлений». |  |   |  |           |                  |  |   |   |
| <b>Раздел 3</b><br><b>Основы гигиены и санитарии труда торговых предприятий</b>   |  |   |  | <b>14</b> |                  |  |   |   |
| <b>Тема 3.1</b> Основные сведения о санитарии и гигиене труда работников торговли   | <b>Содержание учебного материала</b>       |   |  | 2         | У1, У2<br>31, 32 | ОК 04<br>ОК 06<br>ОК 08<br>ПК3.6<br>ПК 3.8 | 2 | + |
|   | 21,22                                      | Понятие о личной гигиене. Санитарные требования к содержанию кожи, тела, рук работников продовольственных магазинов. Санитарная одежда. Медицинские обследования. | занятие усвоения новых знаний.<br>занятие взаимообучение<br>ЭОР: <a href="http://eco-spb.ru">eco-spb.ru</a> ,  |           |                  |  |   |   |
| <b>Тема 3.2</b> Режимы работы и условия труда в торговых предприятиях   | 23,24                                      | <b>Содержание учебного материала</b>  | занятие применения знаний. умений и навыков. занятие игра.   | 2         | У1, У2<br>31, 32 | ОК 04<br>ОК 06<br>ОК 08<br>ПК3.6<br>ПК 3.8 | 2 |   |
|   |  | Режим труда на торговых предприятиях. Первая доврачебная помощь помощи при производственных травмах.  |  |           |                  |  |   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающегося</b> |   |  | 2         | У1, У2<br>31, 32 | ОК 04<br>ОК 06<br>ОК 08<br>ПК3.6<br>ПК 3.8 |   |   |
| Подготовка сообщений по теме «Личная гигиена работников торговли»   |  |   |  |           |                  |  |   |   |
| <b>Тема 3.3</b><br>Санитарные требования к торговым предприятиям.   | <b>Содержание учебного материала</b>       |   |  | 2         | У1, У2<br>31, 32 | ОК 04<br>ОК 06<br>ОК 08<br>ПК3.6<br>ПК 3.8 | 2 |   |
|   | 25,26                                      | Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий торговли, санитарные требования к оборудованию, инвентарю, перевозке пищевых продуктов.               | занятие усвоения новых знаний.<br>занятие поиск.<br>ЭОР: <a href="http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm">http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm</a> |           |                  |  |   |   |
| <b>Тема 3.4</b> Санитарные  | 27,28                                      | <b>Содержание учебного материала</b>  | занятие усвоения новых знаний.   | 2         | У1, У2           | ОК 04                                      | 2 | + |

|  |       |  |  |           |                  |  |   |   |
|--|-------|--|--|-----------|------------------|--|---|---|
| <i>правила и нормы при реализации продовольственных товаров.</i> |       | <i>Санитарные требования к приему, хранению и продаже пищевых продуктов</i>  | занятие самостоятельного поиска знаний.                              |           | 31, 32           | ОК 06<br>ОК 08<br>ПК3.6<br>ПК 3.8          |   |   |
|  | 29,30 | <b>Практическое занятие №5.</b><br><i>Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований.</i> | занятие применения знаний. умений и навыков. Самостоятельная работа. | 2         | У1, У2<br>31, 32 | ОК 04<br>ОК 06<br>ОК 08<br>ПК3.6<br>ПК 3.8 | 3 |   |
| <b>Тема 3.5</b> Санитарный контроль в торговле                   | 31    | <b>Содержание учебного материала</b>   | занятие применения знаний. умений и навыков. занятие экскурсии.      | 2         | У1, У2<br>31, 32 | ОК 04<br>ОК 06<br>ОК 08<br>ПК3.6<br>ПК 3.8 | 2 | + |
|  |       | <i>Санитарный контроль на предприятиях торговли. Виды. Цели и задачи контролирующих органов.</i>   |  |           |                  |  |   |   |
|  |       | <b>Самостоятельная работа обучающегося</b><br><i>Составление презентации по теме «санитария и гигиена на предприятиях торговли»</i>  |  | 4         | У1, У2<br>31, 32 | ОК 04<br>ОК 06<br>ОК 08<br>ПК3.6<br>ПК 3.8 |   |   |
|  | 32    | <b>Дифференцированный зачет</b>  | занятие отчет.   | 1         |                  |  |   |   |
| <b>Всего:</b>  |       |  |  | <b>48</b> |                  |  |   |   |

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета санитарии и гигиены

##### **Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- пакет нормативных документов;
- учебно-методический комплекс по предмету;
- комплект учебно-наглядных пособий: по строению микроскопа и технике микрофотографирования, строению плесневых грибов, дрожжей.
- микроскопы бинокулярные;
- определители микроорганизмов;
- инструкции для проведения лабораторных работ (на каждый стол);
- лабораторная посуда (чашки Петри, пипетки, предметное и покровные стекла, препаровальные иглы, лупы, фарфоровые чашки, пинцеты; и др.)
- вентиляционное оборудование;

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование;
- обучающие видеофильмы по дисциплине.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Леонова И.Б Санитария и гигиена на предприятиях торговли: учебное пособие - Москва, Академия, 2013

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 51047-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»
2. СанПиН 2.35.021 – 94.

Дополнительные источники.

1. Позняковский В.М., Дунченко Н.И., Рогов И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие. –Сибирское университетское издательство, 2011 г.

2. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. пособие для СПО. – М.: Форум ISBN, 2012 г.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт НПФ «Экогигиена» г.Санкт-Петербург [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.eco-spb.ru](http://www.eco-spb.ru), свободный. – Заглавие с экрана

2. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fr.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.who.int/water\\_sanitation\\_health/publications/ru/index.html](http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/ru/index.html), свободный. – Заглавие с экрана.

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>                      | <b>Формы и методы контроля и оценки<br/>результатов обучения</b>   |
|--|--|
| <b>Уметь:</b>  |  |
| соблюдать санитарные правила для организаций торговли;                                   | и оценка результатов практических работ:<br>«Правила и нормы условий труда»,<br>«Предупреждение профессиональных заболеваний и травматизма»,<br>Внеаудиторная самостоятельная работа |
| Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.                                       | оценка результатов практических работ:<br>«Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов   |
| <b>Знать:</b>  |  |
| нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли | оценка результатов практических работ:<br>«Микробиология пищевых продуктов. Пищевые инфекции, пищевые отравления»;   |
| требования к личной гигиене персонала  | оценка результатов практических работ:<br>«Личная гигиена персонала»; оценка контрольной работы по теме:<br>«Микробиология пищевых продуктов. Пищевые инфекции, пищевые отравления»; |