Частное образовательное учреждение
профессионального образования
«Брянский техникум управления и бизнеса»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ЧОУ ПО БТУБ
_____ Л.Л. Прокопенко
«_10_» января_2025 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.05 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ

по профессии 38.01.02 Продавец

Брянск – 2025

Брянск – 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.05 «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «**ОПЦ.05 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ**» является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01; ОК 07; ОК 09; ПК 1.2; ПК 2,4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01; ОК 07; ОК 09; ПК 1.2; ПК 2,4.	-соблюдать санитарные правила для организации торговли; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	- нормативно- правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; - требования к личной гигиене персонала.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	64
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	39
в том числе:	
лекции	22
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	17
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа	
Самостоятельная работа	13
Промежуточная аттестация	экзамен

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины для очной формы обучения

№ п.п.	Темы дисциплины	Трудоемкость	Лекции	ПЗ	СРС
1	Понятие о гигиене и санитарии	4	1	1	2
2	Государственный санитарный надзор. Виды надзора.	3	1	1	1
3	Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.	4	2	1	1
4	Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете.	4	2	1	1
5	Пищевые инфекции и пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.	4	2	1	1
6	Гельминтозы: причины возникновения и	4	2	1	1

	меры профилактики.				
7	Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Санитарная документация.	5	2	2	1
8	Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил.	5	2	2	1
9	Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговли.	5	2	2	1
10	Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли.	4	2	1	1
11	Санитарные требования к предприятиям торговли.	5	2	2	1
12	Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов.	5	2	2	1
13	Промежуточная аттестация: экзамен	12к		12к	
	Всего	64	22	29	13

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет, оснащенный следующим оборудованием:

- компьютерные столы, компьютеры, мультимедийное оборудование;
- (интерактивная доска и видеопроектор), столы и стулья для обучающихся;

прикладные программы, локальная сеть, подключение к глобальной сети Internet

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов: учебник для среднего профессионального образования/ А.Т.Васюкова, Н.М. Варварина — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 549 с. —(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст : непосредственный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL https://urait.ru/viewer/tovarovedenie-pischevyh-produktov-545703#page/2

2. Карелин А.О. Гигиена: учебник для среднего профессионального образования / А.О.Карелин, Г.А.Александрова— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14973-9. — Текст : непосредственный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL https://urait.ru/viewer/gigiena-543515#page/1

Дополнительные источники:

1. Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю.Веселовский, В.А.Агольцев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17932-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL https://urait.ru/viewer/mikrobiologiya-sanitariya-gigiena-i-biologicheskaya-bezopasnost-na-pischevom-proizvodstve-544146#page/2

2. Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.Б.Леонова — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 277 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : непосредственный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/viewer/osnovy-mikrobiologii-534739#page/2

Интернет-ресурсы:

Официальный сайт СПС «Консультант-плюс» - www.consultant.ru
Официальный сайт СПС «Гарант» - www.garant.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий и по итогам изучения дисциплины.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	**2**
Умения:	
- -соблюдать санитарные правила для организации торговли; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	**Текущий контроль** **при проведении:** - устного опроса; - оценки практических знаний; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы**;** - письменная работа (если предусмотрено) **Промежуточная аттестация** в форме - о зачета с оценкой; - защиты письменной работы (если предусмотрено)
Знать: - нормативно- правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; - требования к личной гигиене персонала.	