

Министерство общего и профессионального образования
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Ростовский индустриально-полиграфический техникум»
(«РИПТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ»

38.01.02 Продавец

г. Ростов-на-Дону
2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) с учетом требований к результатам освоения основной образовательной программы среднего общего образования (далее - СОО) для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 Продавец (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 августа 2024 г. N 518 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец»).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовский индустриально-полиграфический техникум» (ГБПОУ РО «РИПТ»)

Автор – разработчик: преподаватель ГБПОУ РО «РИПТ Мосюк В.В.

Рассмотрено: на заседании педагогического совета ГБПОУ РО «РИПТ»
Протокол № ____ от « ____ » _____ 2025г.

Проверено: зав. УМО ГБПОУ РО «РИПТ» _____ Е.Г. Пашкова

Одобрено: на заседании методической комиссии

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2025г.

Председатель МК _____ М.А. Сергиенко

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1	Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2	Результаты освоения дисциплины.....	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1	Трудоемкость освоения дисциплины.....	7
2.2	Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
3.1	Материально-техническое обеспечение.....	10
3.2	Учебно-методическое обеспечение.....	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Организация и технология розничной торговли»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Санитария и гигиена в предприятиях торговли»: изучение сущности розничной торговли, ознакомление с технологическими процессами в торговых организациях.

Дисциплина «Санитария и гигиена в предприятиях торговли» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	актуальный профессиональный и социальный контекст условий работы и жизни в обществе; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональной деятельности и социуме; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02	использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	-

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, включая использование цифровых технологий	
ОК 03	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	номенклатура и содержание актуальной нормативно-правовой документации; научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования, саморазвития	-
ОК 04	организовывать рабочее место	санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места и личной гигиене сотрудника	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, используемые в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; особенности состояния и изменения	-

	климатических условий региона	климатических условий региона	
ОК 09	пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения в русской речи для выстраивания делового общения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.1	осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов; проверять количество и качество, сортность, состояние упаковки; диагностировать дефекты товаров; определять причины их возникновения	состав сырья, товароведная характеристика товаров; требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров, признаки недоброкачества продовольственных товаров; условия хранения и сроки реализации; инструкции по приемке товаров	проводить идентификацию товаров различных групп; расшифровывать маркировку товаров
ПК 1.2	осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования для хранения товаров; создавать оптимальные условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров; соблюдать режим хранения и санитарно-	требования к условиям хранения, сроки реализации товаров; факторы, обеспечивающие формирование и сохранение потребительских свойств товаров; виды потерь, причины их возникновения и меры предупреждения.	обеспечивать сохранность товаров; предупреждать и сокращать товарные потери

	гигиенические требования к хранению товаров; проверять сохранность потребительских свойств товаров в процессе хранения	требования к режиму хранения товаров, в том числе скоропортящихся продовольственных товаров; санитарные требования к содержанию территории, помещений торгового предприятия	
ПК 1.4	производить подготовку к работе торгово-технологического оборудования; осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов	порядок подготовки и правила эксплуатации оборудования; правила санитарной обработки и содержания оборудования, инвентаря, инструментов	осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования инвентаря и инструментов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	8
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	32	8

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ОП. 04 Санитария и гигиена в предприятиях торговли.		32	
Тема 1. Основы санитарии и гигиены. Санитарно-эпидемиологический надзор в сфере торговли	Содержание учебного материала:		
	Предмет дисциплины. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и здоровья населения. Основные сведения о гигиене и санитарии труда в торговле. Санитарное законодательство и его роль в охране здоровья населения. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований к организации торговли. Санитарные требования к организациям торговли, их содержание.	6	2
	Практическое занятие № 1. Изучение санитарно-гигиенических норм и требований к продаже товаров.	2	2
Тема 2. Пищевые инфекции и отравления, причины возникновения и меры профилактики	Содержание учебного материала:		
	Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления микробного и немикробного происхождения, гельминтозы. Причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики.	4	2
	Практическое занятие № 2. Изучение возбудителей, источников инфицирования, путей распространения и мер предупреждения пищевых отравлений.	2	2
Тема 3. Гигиена предприятий торговли	Содержание учебного материала:		
	Санитарные требования к содержанию территории, торговым и складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения. Санитарные требования к водоснабжению и канализации, вентиляции, отоплению, освещению торговых помещений. Санитарные требования, предъявляемые к внутреннему устройству торговых предприятий, размещению и выкладке товаров в торговом зале. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре,	6	2

	упаковочным материалам. Санитарный режим на предприятиях торговли.		
	Практическое занятие № 3. Гигиеническая оценка набора и расположения групп помещений торгового предприятия.	2	2
Тема 4. Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже продовольственных товаров	Содержание учебного материала:		
	Санитарные требования к транспортировке, приему, складированию, хранению и продаже товаров. Санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Признаки недоброкачества продуктов и меры по их предупреждению.	4	2
	Практическое занятие № 4. Санитарная оценка доброкачества продовольственных товаров по натуральным образцам	2	2
Тема 5. Личная гигиена работников торговых организаций	Содержание учебного материала:		
	Личная гигиена персонала. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговых организаций. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил.	2	2
	Практическое занятие № 5. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены. <i>Зачетное занятие</i>	2	2
	Всего:	32 ч.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и МДК», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Емцев, В. Т. Основы микробиологии: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. - Москва: Юрайт, 2023. - 248 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-11718-9. – Текст : непосредственный.

2. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для среднего профессионального образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 352 с. – Текст : непосредственный.

3. Наумова, Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/ Т.И. Наумова.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. - 284 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN978-5-22-232361-8 – Текст : непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. №429-ФЗ : текст с изменениями и дополнениями на 4 ноября 2022 года [принят Государственной Думой 12 марта 1999 года: одобрен Советом Федерации 17 марта 1999 года]. - URL: <http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202211040017> (дата обращения 20.12.2023) – Режим доступа: Официальное опубликование правовых актов. - Текст: электронный.

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон № 29-ФЗ: текст с изменениями и дополнениями на 2 января 2000 года [принят Государственной Думой 1 декабря 1999 года : одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999 года]. - URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/ (дата обращения 20.12.2023) – Режим доступа: СПС Консультант Плюс. - Текст : электронный

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 года № 98. - URL: (дата обращения 20.12.2023) - Режим доступа: Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов - Текст : электронный.

4. Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании: постановление Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 года № 554: текст с изменениями на 15 сентября 2005 года -

URL: <https://docs.cntd.ru/document/901765645?marker=64U0IK> (дата обращения 20.12.2023) - Режим доступа: Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. - Текст : электронный.

5. Веселовский, С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и безопасность на пищевом производстве. - Москва:Юрайт, 2023. - 231 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15131-2 – Текст: непосредственный.

6. Суделовская, А. В. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А.В. Суделовская. - ISBN 978-5-507-45808-0 – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 44 с. - - ISBN 978-5-507-45808-0 – Текст : непосредственный.

7. Лунгу, И. Н. Практикум для студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. - Москва; Берлин : Директ-Медиа, 2021. - 96 с. - ISBN 978-5-4499-1640-2. -URL: <https://znanium.com/catalog/product/1907315> (дата обращения: 25.09.2023). - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Znanium. – Текст : электронный.

8. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 148 с.- ISBN 978-5-8114-6366-4.- URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2023). - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Лань. – Текст : электронный

9. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 с. - ISBN 978-5-8114-71652. - URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2023). - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Лань. – Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.</p> <p>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.</p> <p>Санитарные правила для организаций торговли.</p> <p>Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.</p> <p>Санитарные требования к приему, складированию, хранению и реализации пищевых продуктов.</p> <p>Требования к организации рабочего места, гигиенической</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям, точность формулировки и правильное применение профессиональной терминологии, практическая значимость результатов работы</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p> <p>Оценка результата и защиты практической работы.</p>

<p>подготовке, медобследованию и личной гигиене торговых работников. Условия хранения и сроки реализации товаров. Санитарные требования обработки оборудования, инвентаря.</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		
<p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров. Умение соблюдать санитарные требования при эксплуатации торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов. Соблюдение санитарных правил для организаций торговли, содержания территории, помещений. Соблюдение требований к медицинскому обследованию, санитарно-гигиенической подготовке и правил личной гигиены.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Адекватность результатов поставленным целям, точность формулировки и правильное применение профессиональной терминологии, практическая значимость результатов работы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Оценка результата выполнения практических заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач.</p>