

**Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Колледж мировой экономики и передовых технологий»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**КОД И НАИМЕНОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОСТИ:
38.01.02 ПРОДАВЕЦ
КВАЛИФИКАЦИЯ: ПРОДАВЕЦ-КАССИР
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНАЯ**

**«ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ТОРГОВЛИ»**

Москва-2025

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой) комиссией
торгово-логистических дисциплин
Протокол от 16 декабря 2025 г. № 4

Председатель ПЦК



/ Гусейнова Э.И.

**Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования
38.01.02 Продавец**

Заместитель директора по методической
работе


Подпись

/ Ю.И. Богомолова

РАССМОТРЕНА

на заседании Педагогического совета
Протокол от 18 декабря 2025 г. № 3

Организация-разработчик:

АНО ПО «Колледж мировой экономики и передовых технологий»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл и относится к базовым дисциплинам.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

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 продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

знать:

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретические занятия	20
практические занятия	16
контрольные работы	—
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
работа с конспектом учебного материала	
работа с основной литературой	
подготовка презентаций	
подготовка рефератов	-
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>дифференцированного зачета</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Санитарно - эпидемиологические требования по организации торговли			
Тема 1.1 Санитарно - эпидемиологические требования	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Санитарно - эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде. Соблюдать санитарные правила для организации торговли. Требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции</p> <p>Практические занятия: соблюдать санитарные правила для организации торговли</p> <p>1. Разработка требований к обслуживанию потребителей.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы . Создание презентаций по изучаемым темам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Реферат «Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции» Реферат «Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи»</p>	2	2
Тема 1.2 Санитарно-эпидемиологическое законодательство. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологического требований по организации торговли	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Санитарно-эпидемиологический надзор, законодательство. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологического требований по организации торговли</p> <p>Практические занятия: соблюдать санитарные правила для организации торговли</p> <p>2. Изучение СанПиНа</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы. Создание презентаций по изучаемым темам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Реферат «Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических</p>	2	2

	правил» Конспект «Основные требования СанПиНа»		
Раздел 2. Требования к личной гигиене персонала			
Тема 2.1 Личная гигиена, требования к личной гигиене персонала.	Содержание учебного материала	4	2
	1. Личная гигиена работников торговли. Требования к личной гигиене персонала. Соблюдение санитарных норм и правил в быту, на производстве.		
	2. Значение дезинфекции, дезинсекции, дератизации для работников торговли.		
	Практические занятия : соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	4	
	3. Определение требований к личной гигиены для работников торговли.		
	4. Классификация и приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств		
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы . Создание презентаций по изучаемым темам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Конспект «Соблюдение санитарных норм и правил в быту» Реферат «Личная гигиена работников торговли»	2	
Тема 2.2 Пищевые инфекции	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие о пищевых инфекциях. Санитарные требования, предъявляемые к торговым предприятиям. Основные источники для развития бактерий. Меры предупреждения глистных заболеваний Характеристика пищевых инфекций Требования к транспортировке, и хранению товаров. Способы обработки транспорта		
	Практические занятия соблюдать санитарные правила для организации торговли	2	
	5. Определение источников пищевых инфекций.		
	6. Определение источников глистных заболеваний.		
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы . Создание презентаций по изучаемым темам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Презентация по теме «Острые кишечные инфекции» Реферат «Зоонозы»	4	

	Презентация по теме «Инфекционные заболевания»		
Тема 2.3 Пищевые отравления	Содержание учебного материала	4	2
	1. Пищевые отравления и их профилактика. Понятия о пищевых инфекциях. Микотоксикозы		
	2. Характеристика пищевых отравлений. Возбудители кишечной инфекции		
	Практические занятия: соблюдать санитарные правила для организации торговли. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	4	
	7. Определение симптомов пищевых отравлений бактериального происхождения.		
	8. Определение типов пищевых отравлений немикробного происхождения.		
Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы . Создание презентаций по изучаемым темам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Реферат «Глистные заболевания»	2		
Тема 2.4 Санитария труда	Содержание учебного материала	4	2
	1. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим. Вредные привычки и борьба с ними		
	Практические занятия: соблюдать санитарные правила для организации торговли. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	2	
	9. Разработка спецодежды с учетом санитарных требований		
Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов знаний, учебной литературы . Создание презентаций по изучаемым темам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Реферат «Предупреждение производственного травматизма»	2		
	Всего	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя,
- аудиторная доска,
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине,
- комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. *Васильева, И. В.* Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530347>
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517391>
3. *Веселовский, С. Ю.* Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519901>

Дополнительная литература:

1. *Козлов, А. И.* Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518549>
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 978-5-534-18297-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534739>
3. *Емцев, В. Т.* Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513920>
4. *Ким, И. Н.* Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва :

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.znaytovar.ru>
2. <http://www.commodity.ru>
3. <http://www.marketing.spb.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Умения:</i>	
- соблюдать санитарные правила для организаций торговли; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	устный опрос, практическая и самостоятельная работа
<i>Знания:</i>	
- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; - требования к личной гигиене персонала.	устный опрос, практическая работа, тестирование

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность и развитие компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК.7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	устный опрос, практическая и самостоятельная работа
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	устный опрос, практическая и самостоятельная работа
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.	устный опрос, практическая и самостоятельная работа
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	устный опрос, практическая и самостоятельная работа
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	устный опрос, практическая и самостоятельная работа

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	устный опрос, практическая и самостоятельная работа
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	устный опрос, практическая и самостоятельная работа
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	устный опрос, практическая и самостоятельная работа
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	устный опрос, практическая и самостоятельная работа
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	устный опрос, практическая и самостоятельная работа