


**Некоммерческое частное профессиональное образовательное
учреждение
«Сальский экономико-правовой техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Санитария и гигиена на предприятиях торговли**

в рамках программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего
по профессии 38.01.02 Продавец

2025

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦК
гуманитарно-правовых дисциплин
Протокол № 4
От 11 июня 2025 г.
Председатель цикловой комиссии
О.Е. Стребняк
Ф.И.О

Подпись 

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР


И.А. Стенанько
Ф.И.О

подпись



Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена на предприятиях торговли разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.08.2024 № 518, зарегистрирован в Минюсте России 04.09.2024 № 79379)

Организация разработчик: НЧПОУ «Сальский экономико-правовой техникум»

Разработчик: преподаватель НЧПОУ «СЭПТ» Ищенко Е.Н

Рецензент: председатель цикловой комиссии гуманитарно-правовых дисциплин Стребняк О.Е.

Рецензент: преподаватель гуманитарных дисциплин НЧПОУ «СЭПТ» Савченко С.А

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 04. «Санитария и гигиена на предприятиях торговли» относится к общепрофессиональному учебному циклу программы среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец** и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО по профессии **38.01.02 Продавец**, входящей в укрупненную группу специальностей 38.00.00 Экономика и управление

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, контролер-кассир.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 07, ПК 1.2	– соблюдать санитарные правила для организаций 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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	90
Во взаимодействии с преподавателем	66
в т. ч.:	
лекционные занятия	34
практические занятия	32
консультация	6
<i>Самостоятельная работа</i>	<i>12</i>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 «Санитария и гигиена на предприятиях торговли»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Общие сведения о микроорганизмах		14	
Тема 1.1. Характеристика микроорганизмов	Лекционные занятия	4	ОК 7, ПК 1.2
	История развития микробиологии. Классификация микроорганизмов. Характеристика групп микроорганизмов (бактерии, грибы) их форма, строение, размножение. Дрожжи, их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов. Распространение микроорганизмов в природе: в почве, воздухе, воде, организме человека		
	Практические занятия:	6	
	1. Составление схемы классификации микроорганизмов.	2	
	2. Составление схемы производства пищевых продуктов применением дрожжей	2	
	3. Санитарные требования к хранению продовольственных товаров. 4. Значение соблюдения температурного режима, влажности чистоты воздуха	2	
Самостоятельная работа обучающихся	4		
Подготовка сообщения «Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов»			

Тема 1.2. Микрофлора основных пищевых продуктов	Лекционные занятия	4	ОК 7, ПК 1.2
	1. Микробиология основных пищевых продуктов. Микробная порча сырья. Санитарные требования к хранению продовольственных товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха.		
	Практические занятия:	4	
	5 Распознавание видов порчи консервированных продуктов. 6 Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	2. Заполнение таблицы «Причины и факторы, способствующие развитию микробов».	2	
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления		14	
Тема 2.1. Пищевые инфекционные заболевания	Лекционные занятия	6	ОК 7, ПК 1.2
	1. Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций.	2	
	2. Источники инфекции. Инфекционные заболевания.	2	
	3. Защитные силы организма.	2	
	Практические занятия:	4	
	7 Распознавание пищевых инфекций 8 «Профилактика пищевых инфекций».	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Подготовка презентации «Пищевые инфекции и их профилактика».			
Тема 2.2. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.	Лекционные занятия	6	ОК 7, ПК 1.2
	1. Общие понятия о пищевых отравлениях Микробные пищевые отравления. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.	2	
	2. Общее понятие о глистных заболеваниях. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний.	4	
	Практические занятия:	4	
	9 Распознавание пищевых отравлений.	2	

	10 «Признаки пищевых отравлений».	2	
Раздел 3 Основы гигиены и санитарии труда		14	
Тема 3.1. Личная гигиена и санитарная культура работников торговли	Лекционные занятия	6	ОК 7, ПК 1.2
	1. Понятие о гигиене и санитарии. Санитарное законодательство. Основные сведения о гигиене и санитарии труда в торговле. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.	2	
	2. Санитарный режим поведения работников торговли. Медицинское обследование работников торговли. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта.	2	
	3. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников.	2	
	Практические занятия:	4	
	11. Заболевания, препятствующие допуску к работе	2	
	12. Определение и гигиеническая оценка физических параметров воздушной среды в помещении	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Личная гигиена работников торговли. 2. Составление презентации «Санитарные требования к хранению и реализации товаров».		
Тема 3.2. Санитарные требования к содержанию	Лекционные занятия 1. Санитарные требования к планировке и отделке помещений. Санитарные требования к содержанию предприятий торговли Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре Санитарные требования к	4	ОК 7, ПК 1.2

предприятий торговли	водоснабжению, канализации, освещению. Ответственность за соблюдение санитарных правил на торговом предприятии.		
	Практические занятия:	6	
	13 Ответственность за соблюдение санитарных правил на торговом Предприятии	2	
	14 Методы улучшения качества воды	2	
	15 Профилактика профессиональных заболеваний	2	
Раздел 4 Дезинфекция, дезинсекция, дератизация		6	
Тема 4.1.	Лекционные занятия	4	ОК 7, ПК 1.2
Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях торговли	1. Понятие дезинсекции. Виды дезинсекции. Порядок проведения. Дератизация. Назначение, проведение Дезинфекция. Виды дезинфекции.		
	Практические занятия:	2	
	16. Приготовление дезинфицирующих растворов.		
	Консультация	6	
	Промежуточная аттестация – экзамен	6	
	Всего	90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины проводится в учебном кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и МДК»ю

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и МДК»
Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья), рабочее место преподавателя, шкаф для хранения учебных пособий, компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь), экран (доска), мультимедиапроектор, МФУ.

Плакат «Санитария»

Плакат «Личная гигиена работников пищевого предприятия»

Плакат «Чистые руки – залог здоровья».

Лицензионное программное обеспечение для совместной работы с офисными документами: Microsoft Office 2007, Microsoft visual studio 2017, Visual Basic 6.0. лицензионное программное обеспечение для работы с документами Google Chrome, Oper; лицензионное программное обеспечение для работы с документами в формате PDF.

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»
Оборудование кабинета: посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья), рабочее место преподавателя, МФУ, компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с выходом в Интернет, экран (доска), мультимедиапроектор, комплект методических материалов, телевизор.

Библиотека, читательский зал с выходом в Интернет Оборудование кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, 9 посадочных мест (столы, стулья), рабочее место библиотекаря, стеллажи для книг, компьютер с программным обеспечением для библиотекаря (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с выходом в Интернет, компьютеры с программным обеспечением для обучающихся (9 штук), комплект учебно-методических материалов, ЭБС.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Крымская, И. Г. Гигиена труда и профессиональные болезни :

учебное пособие / И. Г. Крымская. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. – 544 с. – (Среднее медицинское образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713593>

2. Гигиена питания и здоровье населения : учебное пособие / В. И. Попов, Е. П. Мелихова, Т. Е. Фертикова [и др.] ; под ред. В. И. Попова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. – 190 с. : табл. – (Среднее медицинское образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713587>

3. Крымская, И. Г. Гигиена и экология человека : учебное пособие / И. Г. Крымская. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2024. – 424 с. : табл. – (Среднее медицинское образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713592>

4. Санитарно-гигиеническое просвещение населения : учебник / Ю. И. Стёпкин, В. И. Попов, М. И. Чубирко [и др.]. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. – 143 с. : ил. – (Среднее медицинское образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601623>

5. Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учебное пособие / И. Г. Серегин, М. Ф. Боровков, В. Е. Никитченко. – Санкт-Петербург : Квадро, 2024. – 468 с. : ил., табл. – (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Специальная литература). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=718344>

Дополнительные источники

1. Серегин, И. Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов : учебное пособие : [16+] / И. Г. Серегин, Н. И. Дунченко. – Санкт-Петербург : Квадро, 2024. – 404 с. : ил., табл. – (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Специальная литература). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=718330>

2. Серегин, И. Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных холодильниках : учебное пособие : [16+] / И. Г. Серегин, Г. П. Дюльгер, Н. И. Кульмакова. – Санкт-Петербург : Квадро, 2024. – 224 с. : ил., табл. – (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Специальная литература). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=718333>

3. Уша, Б. В. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учебное пособие /

Б. В. Уша, И. Г. Серегин. – Санкт-Петербург : Квадро, 2024. – 408 с. : ил., табл. – (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Специальная литература). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=718322>

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Справочно-правовые системы

Консультант Плюс

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения - соблюдение санитарных правил для организаций торговли; - соблюдение санитарно-эпидемиологические требований	Оценка результатов практических работ
Знания - основные группы микроорганизмов;	Оценка результатов выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Оценка результатов выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Оценка результатов выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы
- правила личной гигиены работников торговли;	Оценка результатов выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы
- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;	Оценка результатов выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы

Форма аттестации – экзамен.

Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Критерии оценки и шкала оценивания:

Шкала оценивания	Критерии оценки
отлично	<ul style="list-style-type: none">- даны исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные вопросы, правильно и рационально (с использованием рациональных методик) решены соответствующие задачи;- в ответах выделялось главное, все теоретические положения умело увязывались с требованиями руководящих документов;- ответы были четкими и краткими, а мысли излагались в логической последовательности;- показано умение самостоятельно анализировать факты, события, явления, процессы в их взаимосвязи и диалектическом развитии.
хорошо	<ul style="list-style-type: none">- даны полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные вопросы, правильно решены практические задания;- в ответах не всегда выделялось главное, отдельные положения недостаточно увязывались с требованиями руководящих документов, при решении практических задач не всегда использовались рациональные методики расчётов;- ответы в основном были краткими, но не всегда четкими.

<p>удовлетворительно</p>	<ul style="list-style-type: none"> - даны в основном правильные ответы на все поставленные вопросы, но без должной глубины и обоснования, при решении практических задач студент использовал прежний опыт и не применял новые методики выполнения расчётов, однако на уточняющие вопросы даны в целом правильные ответы; - при ответах не выделялось главное; - ответы были многословными, нечеткими и без должной логической последовательности; - на отдельные дополнительные вопросы не даны положительные ответы.
<p>неудовлетворительно</p>	<p>Выставляется обучающемуся, если не выполнены требования, соответствующие оценке «удовлетворительно».</p>