

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Лесняк Елена Николаевна

Должность: Директор

Дата подписания: 25.02.2026 17:06:31

Уникальный программный ключ:

4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования**

по профессии

38.01.02

Продавец

Санитария и гигиена на предприятиях торговли

Кафедра разработчик: кафедра технологии торговли и общественного питания

2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 38.01.02 Продавец и направлена на формирование **общих, профессиональных компетенций и личностных результатов**, включающих в себя способности:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.2 Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров

ПК 2.4. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 18 Понимающий сущность и значимость своей будущей профессии, проявляющий к ней устойчивый интерес.

ЛР 19 Осознающий культурное наследие региона, готовый его сохранять, поддерживать и развивать для положительного имиджа региона.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Санитария и гигиена на предприятиях торговли» входит в общепрофессиональный цикл (ОП.00), дисциплина (ОП 04)

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

уметь:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;
- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
- 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-гигиенические требования к хранению товаров; проверять сохранность потребительских свойств товаров в процессе хранения

знать:

- 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;
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, используемые в профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения;
- особенности состояния и изменения климатических условий региона;
- 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;
- требования к условиям хранения, сроки реализации товаров;
- факторы, обеспечивающие формирование и сохранение потребительских свойств товаров;
- виды потерь, причины их возникновения и меры предупреждения;
- требования к режиму хранения товаров, в том числе скоропортящихся продовольственных товаров;
- санитарные требования к содержанию территории, помещений торгового предприятия

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 86 часов, в том числе:

контактная работа - 72 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 8 часов.

промежуточная аттестация -6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	86
Контактная работа	72
в том числе:	
лекции	48
практические занятия	22
консультация	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
<i>Промежуточная аттестация в форме <u>экзамена</u></i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основы гигиены и санитарии в торговле			
Тема 1. Основы санитарии и гигиены. Санитарно-эпидемиологический надзор в сфере торговли	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 07, ОК 09 ПК 1.2 ЛР 03, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	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.	10	
	Практическое занятие № 1. Изучение санитарно-гигиенических норм и требований к продаже продовольственных товаров.	2	
	Практическое занятие № 2. Изучение санитарно-гигиенических норм и требований к продаже непродовольственных товаров и бытовой техники.	2	
Тема 2. Пищевые инфекции и отравления, причины возникновения и меры профилактики	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 07, ОК 09 ПК 1.2 ЛР 03, 04, 06, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	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.	10	
	Практическое занятие № 3-4. Изучение возбудителей, источников инфицирования, путей распространения и мер предупреждения пищевых отравлений.	6	
Тема 3. Гигиена предприятий торговли	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 07, ОК 09 ПК 1.2 ЛР 03, 04, 06, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18,
	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	10	

	товаров в торговом зале. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре, упаковочным материалам. Санитарный режим на предприятиях торговли.		ЛР 19
	Практическая работа № 5. Гигиеническая оценка набора и расположения групп помещений торгового предприятия.	2	
	Практическое занятие № 6. Приготовление дезинфицирующих растворов	2	
Тема 4. Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже продовольственных товаров	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 07, ОК 09 ПК 1.2 ЛР 03, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	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.	8	
	Практическое занятие № 7. Санитарная оценка доброкачества продовольственных товаров по натуральным образцам	4	
	Практическое занятие № 8. Санитарная оценка доброкачества продовольственных товаров по натуральным образцам	2	
Тема 5. Личная гигиена работников торговых организаций	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 07, ОК 09 ПК 1.2 ЛР 03, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Личная гигиена персонала. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговых организаций. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Медицинский контроль персонала торговли. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях торговли. Сроки проведения медицинских обследований Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил.	10	
	Практическая работа №8. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены.	2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация – экзамен		6	
Всего:		70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия

Кабинет общепрофессиональных дисциплин и МДК:

стол для преподавателя
стул для преподавателя
столы для обучающихся
стулья для обучающихся жесткие;
доска
мультимедиапроектор
комплект методических материалов

3.2. Информационное обеспечение обучения

Федеральные законы и нормативные документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 №2300-1 (ред. от 04.07.2023)
2. ФЗ от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ред. от 02.07.2021)
3. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 24.07.2023 г.)
4. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изм. и доп. на 01.01. 2022 г.)
5. Закон РФ «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 № 7 –ФЗ (ред. от 14.07.2022).
6. СП 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
7. СП 2.3.6. 1-79-01 Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Основные источники:

1. Азизов Б. М. Производственная санитария и гигиена труда : учебник / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 433 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006011-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1911112> (дата обращения: 3.03.2025). – Режим доступа: по подписке.
2. Белопольский А. Е. Общая гигиена : учебное пособие / А. Е. Белопольский, И. В. Суязова, И. В. Кныш ; МСХ РФ, СПбГУВМ. - Санкт-Петербург : СПбГУВМ, 2021. - 189 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157112> (дата обращения: 3.03.2025). – Режим доступа: по подписке.
3. 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.
4. 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, 2022. – 352 с. – Текст : непосредственный.
5. Наумова, Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/ Т.И. Наумова.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2022. - 284 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN978-5-22-232361-8 – Текст : непосредственный.

Дополнительные источники:

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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Освоенные умения:</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров.</p> <p>Умение соблюдать санитарные требования при эксплуатации торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.</p> <p>Соблюдение санитарных правил для организаций торговли, содержания территории, помещений.</p> <p>Соблюдение требований к медицинскому обследованию, санитарно-гигиенической подготовке и правил личной гигиены.</p> <p>Усвоенные знания:</p> <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 подготовке, медобследованию и личной гигиене торговых работников.</p> <p>Условия хранения и сроки реализации товаров.</p> <p>Санитарные требования обработки оборудования, инвентаря.</p> <p>Достигнутые личностные результаты:</p> <p>13-19</p>	<p>ПКР - самостоятельная работа</p> <p>Т - тестирование</p> <p>З - устный зачет</p> <p>УО – устный опрос</p> <p>УО – фронтальный опрос</p> <p>ПРВ – проверка рефератов</p>