

**ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(ЧПОУ ВПК)**

РАССМОТРЕНО

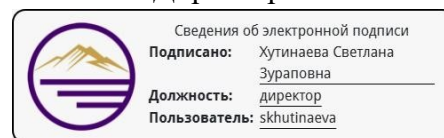
на заседании Педагогического совета

Протокол № 12

от «29» мая 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ ВПК



Приказ № 30-Д от «29» мая 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ

среднего профессионального образования

по профессии **38.01.02 Продавец**

Квалификация подготовки:

продавец-кассир

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения:

10 месяцев на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 «Продавец».

Организация разработчик ОПОП:

Частное профессиональное образовательное учреждение «Владикавказский профессиональный колледж»

Разработчики: Хутинаева С.З., директор ЧПОУ ВПК

Томаева З.А., начальник учебной части ЧПОУ ВПК

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы	использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации

	выполнения задач профессиональной деятельности	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	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	организовывать рабочее место	санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места и личной гигиене сотрудника	взаимодействовать и работать в коллективе и команде
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	обеспечивать ресурсосбережение в профессиональной деятельности

	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	пользоваться профессиональной документацией
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	требования к условиям хранения, сроки реализации товаров; факторы, обеспечивающие формирование и сохранение потребительских свойств товаров; виды потерь, причины их возникновения и	обеспечивать сохранность товаров; предупреждать и сокращать товарные потери

	непродовольственных товаров; соблюдать режим хранения и санитарно-гигиенические требования к хранению товаров; проверять сохранность потребительских свойств товаров в процессе хранения	меры предупреждения: 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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	34
в т.ч. в форме практической подготовки	8
Теоретические занятия	24
Лабораторные и практические занятия	8
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, в том числе в форме практической подготовки, акад. ч
Раздел 1. Основы гигиены и санитарии в торговле		
Тема 1. Основы санитарии и гигиены. Санитарно-эпидемиологический надзор в сфере торговли	Содержание 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.	4
	В том числе практических и лабораторных занятий	1
	Практическое занятие № 1. Изучение санитарно-гигиенических норм и требований к продаже товаров.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	
Тема 2. Пищевые инфекции и отравления, причины возникновения и меры профилактики	Содержание 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
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	Практическое занятие №2. Изучение возбудителей, источников инфицирования, путей распространения и мер	1

	предупреждения пищевых отравлений.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	
Тема 3. Гигиена предприятий торговли	Содержание 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, упаковочным материалам. Санитарный режим на предприятиях торговли.	6
	В том числе практических и лабораторных занятий	2
	Практическое занятие № 3. Гигиеническая оценка набора и расположения групп помещений торгового предприятия.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	
Тема 4. Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже продовольственных товаров	Содержание 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
	В том числе практических и лабораторных занятий	2
	Практическое занятие № 4. Санитарная оценка доброкачественности продовольственных товаров по натуральным образцам	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	
Тема 5. Личная гигиена работников	Содержание Личная гигиена персонала. Медицинские осмотры, профилактические обследования и	

торговых организаций	гигиеническая подготовка работников торговых организаций. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил.	6
	В том числе практических и лабораторных занятий	2
	Практическое занятие № 5. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Промежуточная аттестация в форме зачета		-
Всего		34

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины производится с применением дистанционных технологий и требует наличия электронной образовательной среды; учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- классная доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-практическое оборудование, необходимое для проведения предусмотренных программой практических занятий. В соответствии с п.4.4 ФГОС СПО допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Технические средства обучения:

- компьютеры с выходом в сеть Internet;
- сайт «Личная студия» с возможностью работы с электронным образовательным ресурсом;
- электронные библиотечные ресурсы.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

- методические указания по организации практических занятий;
- методические указания по самостоятельной работе.

Программное обеспечение:

Программное обеспечение, являющееся частью электронной информационно-образовательной среды и базирующееся на телекоммуникационных технологиях:

- компьютерные обучающие программы;
- тренинговые и тестирующие программы;
- интеллектуальные роботизированные системы оценки качества выполненных работ;
- справочно-правовая система «Консультант плюс», «Гарант»;
- электронно-библиотечная система (ЭБС) ЭБС «IPR SMART» <http://iprbookshop.ru/>;
- программа управления образовательным процессом в ЭИОС (Информационная технология. Программа управления образовательным процессом. КОМБАТ).

Основные источники

1 Рябичева, А. Е. Основы микробиологии. Морфология микроорганизмов : учебное пособие для СПО / А. Е. Рябичева, Н. С. Андрияшина. — Саратов : Профобразование, 2026. — 55 с. — ISBN 978-5-4488-2798-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/160978.html>

2 Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106842.html>

3 Литвина, И. В. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / И. В. Литвина. — Минск : Республиканский институт профессионального

образования (РИПО), 2024. — 212 с. — ISBN 978-985-895-221-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/143015.html>

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> – 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/ – 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: - 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> - Режим доступа: Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. - Текст: электронный.

5. 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> - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Znanium. – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Адекватность результатов поставленным целям, точность	- тестирование; - выполнение практических заданий; - выполнение заданий на дифференцированном

<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>формулировки и правильное применение профессиональной терминологии, практическая значимость результатов работы</p>	<p>зачете</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		
<p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров.</p> <p>Умение соблюдать санитарные требования при эксплуатации торгового-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>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>- тестирование;</p> <p>- выполнение практических заданий;</p> <p>- выполнение заданий на дифференцированном зачете</p>