

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ВЫБОРГСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ  
«АЛЕКСАНДРОВСКИЙ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ОП.08 ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ТОРГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности**

38.02.08 Торговое дело

2025г.

Рабочая программа (далее – программа) дисциплины «**Основы санитарии и гигиены в торговой деятельности**» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 38.02.08 Торговое дело

Организация разработчик:

ГАПОУ ЛО «ВПК «Александровский»

Рассмотрено:

Заседание предметно-цикловой  
комиссии

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025г.

Председатель

ПЦК

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Согласовано:

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_/Е.В.Омутова/

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 Санитария и гигиена

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.08. Торговое дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии Продавец, контролер-кассир.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины будут сформированы компетенции:

Общие компетенции (ОК):

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

Профессиональные компетенции (ПК):

- 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 дисциплин обучающийся должен уметь: У1- соблюдать санитарные правила для организации торговли; У2-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З1-нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;

З2- требования к личной гигиене персонала.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>46</b>
<b>В том числе:</b>	
Теоретические занятия	20
Практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося всего	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Санитарные правила для организации торговли</b>		<b>8 (4/4)</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<b>З1-нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.</b>		
	Введение. Входной контроль. Санитарные правила для организации торговли. Санитарные требования к устройству и содержанию торговых предприятий.	2	
	Санитарные требования к оборудованию, инструментам, инвентарю, к транспортировке и хранению продовольственных и непродовольственных товаров.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <b>У1- соблюдать санитарные правила для организации торговли.</b>		
	<b>Практическое занятие №1:</b> заполнение таблицы «Санитарные требования к помещению, оборудованию, инструментам и инвентарю».	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <b>У1- соблюдать санитарные правила для организации торговли.</b>		
	<b>Практическое занятие №2:</b> Санитарно-гигиенический режим предприятия. Способы борьбы с переносчиками инфекций.	2	
<b>Тема 2. Нормативно-правовая база</b>		<b>10 (4/6)</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<b>З1-нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.</b>		4
	Нормативно - правовая база санитарно - эпидемиологических требований по организации торговли. Гигиеническая оценка товаров.	4	
	<b>Практическое занятие:</b> <b>У1- соблюдать санитарные правила для организации торговли.</b>		

	<b>Практическое занятие № 3:</b> «Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов»	2	
	<b>Практическое занятие № 4:</b> «Гигиеническая оценка товаров». Ознакомление с нормативной документацией.	2	
	<b>Практическое занятие № 5:</b> Заполнить таблицу « Микрофлора пищевых продуктов»	2	
<b>Тема 3. Личная гигиена персонала</b>		<b>12 (6/6)</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<b>32- требования к личной гигиене персонала.</b> Личная гигиена персонала	2	
	Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний. Санитарный режим работников на производстве.	2	
	Санитарная культура, медицинские обследования. Предохранительные прививки, их значение. Санитарные книжки.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <b>У2-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.</b>		
	<b>Практическое занятие № 6:</b> Заполнение таблицы «Значение личной гигиены работников на производстве»	4	
	<b>Практическое занятие №7:</b> Заполнение таблицы «Инфекционные заболевания»	2	

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> разработка индивидуальных сообщений по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Медицинские обследования, их цель и виды, предохранительные прививки, их значение»;</li> <li>- «Профессиональные вредности, производственный травматизм»; - «Вредные привычки»;</li> </ul>	2	
<b>Промежуточная аттестация:</b> дифференцированный зачет		2	2
<b>Всего:</b>		<b>48</b>	

Для характеристики уровня усвоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или руководству);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- стенды;
- комплект контрольно-измерительных материалов; - комплект нормативной документации.

Технические средства обучения

- персональный компьютер;
- телевизор; - dvd- плеер.
- фильмы;
- калькуляторы.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основная литература:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для сред. проф. образования. – М.: ИЦ Академия, 2015.
2. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений СПО. В 2-ух частях. Ч. 1. – М.: ИЦ Академия, 2018.
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений СПО. В 2-ух частях. Ч. 2. – М.: ИЦ Академия, 2018.

##### **Дополнительная литература:**

1. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие. – М.: ИЦ Академия, 2015.
2. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник. – М.: ИЦ Академия, 2013.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб. для студ. учреждений СПО. – М.: ИЦ Академия, 2017.

### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototype.ru](http://www.gost.prototype.ru)
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
15. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Должен уметь:</b>		
У1-соблюдать санитарные правила для организации торговли;		<b>Входной контроль:</b> тестирование <b>Текущий контроль:</b> графический диктант, тестирование, устный опрос Тематический контроль: экспертная оценка практической работы <b>Промежуточная аттестация:</b> дифференцированный зачет
У2- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.		
<b>Должен знать:</b> 31- нормативно-правовую базу санитарно - эпидемиологических требований по организации торговли;		
32- требования к личной гигиене персонала.		
<b>Общие компетенции</b>		
ОК07. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	-владеет знаниями нормативной документации; - готов применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности; - владеет санитарными нормами, правилами стандартами и правилами продажи	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в ходе работы на уроке. Оценка выполнения самостоятельной работы.

	товаров.	
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров. ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	-проверяет сопроводительные документы; - производит приемку товаров по качеству и по количеству; - выявляет и контролирует основные факторы, влияющие на сохранность товара; - соблюдает сроки и условия хранения; - проверяет правильность цен на товары и услуги.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в ходе работы на уроке. Оценка выполнения самостоятельной работы.
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торго-	-производит распаковку, расфасовку товаров; - размещает товарные запасы на места хранения;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в ходе работы на уроке.
технологическом оборудовании	- готов использовать технологию хранения подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки в профессиональной деятельности.	Оценка выполнения самостоятельной работы.
ПК1.3.Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	-готов обслуживать потребителей и предоставлять достоверную информацию о качестве товаров.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в ходе работы на уроке. Оценка выполнения самостоятельной работы.

<p>ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверяет сопроводительные документы, поступившие с товаром;</li> <li>- производит приемку товаров по качеству и по количеству.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в ходе работы на уроке. Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>
<p>ПК2.2. Осуществлять к подготовку товаров и продаже, размещение выкладку.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производит распаковку, расфасовку, предпродажную подготовку товаров;</li> <li>- производит выкладку товаров на торговое технологическое оборудование.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в ходе работы на уроке. Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>
<p>ПК2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- консультирует покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;</li> <li>- оказывает покупателям основные и дополнительные услуги.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в ходе работы на уроке. Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>
<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает сроки и условия хранения товаров;</li> <li>- выявляет и контролирует основные факторы, влияющие на сохранность товаров;</li> <li>- соблюдает сроки реализации продаваемых продуктов.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в ходе работы на уроке. Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового технологического оборудования;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готов использовать торговое технологическое оборудование.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в ходе работы на уроке. Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>