

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение №__
к ОП СПО по профессии
38.01.02 Продавец

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**


ОП.04 Санитария и гигиена в предприятиях торговли


по специальности 38.01.02 Продавец

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования профессии 38.01.02 Продавец, утвержденного приказом Минпросвещения России от 01.08.2024 N 518

Разработчики: И. И. Евлахова., преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК ЭУиК
Протокол № 10 от 21.05.2026г.
Председатель ПЦК


И. В. Нагорнова
подпись

СОГЛАСОВАНО
Директор
(должность)
ООО "Магнумпроф"
(организация/предприятие)

И. В. Нагорнов
"21" мая 2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.04 Санитария и гигиена в предприятиях торговли является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, обеспечивается формирование профессиональных и общих компетенций

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов	<ul style="list-style-type: none">- осуществлять приемку по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов;- проверять количество и качество, сортность, состояние упаковки;- диагностировать товаров дефекты товаров;- определять причины их возникновения	<ul style="list-style-type: none">- состав сырья, товароведная характеристика товаров;- требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров, признаки недоброкачественности продовольственных товаров;- условия хранения и сроки реализации;- инструкции по приемке товаров
ПК 1.2 Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- 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
ПК 1.4 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов	<ul style="list-style-type: none">- производить подготовку к работе торгово-технологического оборудования;- осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов	<ul style="list-style-type: none">- порядок подготовки и правила эксплуатации оборудования;- правила санитарной обработки и содержания оборудования, инвентаря, инструментов

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– 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
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы 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, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– 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
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– организовывать рабочее место	– санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места и личной гигиене сотрудника
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, используемые в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - особенности состояния и изменения климатических условий региона
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов,

		<p>средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения в русской речи для выстраивания делового общения;</p> <p>– правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	--

1.3 Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины, в соответствии с программой воспитания по профессии 38.01.02 Продавец.

Обозначение	Целевые ориентиры
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.
ЦО 37	Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЦО 41	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (в том числе вариативных)
Объем образовательной программы	32
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	32
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия	
практические занятия	8
самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии и физиологии питания		12	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 1.2, ПК1.4
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль	Содержание учебного материала	2	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.		
	Тематика практических занятий	2	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	2	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 1.2, ПК1.4
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях.		
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.		
Тема 1.3 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	2	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 1.2, ПК1.4
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.		

Тема 1.4 Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ	Содержание учебного материала	2	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 1.2, ПК1.4
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Общее понятие об обмене веществ.		
Тема 1.5 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	2	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 1.2, ПК1.4
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.		
Раздел 2 Основы гигиены и санитарии в торговле		20	
Тема 2.1 Основы санитарии и гигиены.	Содержание учебного материала	2	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 1.2, ПК1.4
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
Тема 2.2 Санитарно-эпидемиологический надзор в сфере торговли	Содержание учебного материала	2	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 1.2, ПК1.4
	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.		
	Тематика практических занятий	2	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 1.2, ПК1.4
Тема 2.3 Пищевые инфекции и отравления, причины возникновения и меры профилактики	Содержание учебного материала	2	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 1.2, ПК1.4
	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.		
	Тематика практических занятий	2	
Тема 2.4	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие № 3. Изучение возбудителей, источников инфицирования, путей распространения и мер предупреждения пищевых отравлений.		

Гигиена предприятий торговли	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.		ОК.01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 1.2, ПК1.4
Тема 2.5 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	2	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 1.2, ПК1.4
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.		
	Тематика практических занятий	2	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 1.2, ПК1.4
Тема 2.6 Личная гигиена работников торговых организаций	Содержание учебного материала	2	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 1.2, ПК1.4
	Личная гигиена персонала. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговых организаций. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил.		
Тема 2.7 Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 1.2, ПК1.4
	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.		
Всего:	Дифференцированный зачет	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, рабочими местами обучающихся (по количеству обучающихся), техническими средствами обучения (компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные источники:

1. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 188 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебник для СПО / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. - Москва : Издательство Юрайт, 2025. - 224 с. - (Профессиональное образование). - Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для СПО / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. - Москва : Издательство Юрайт, 2025. - 248 с. - (Профессиональное образование). - Режим доступа: www.biblio-online.ru доступ после регистрации. - Текст : электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: 3.1 – 3.8	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного тестирования; - решения ситуационных задач</p> <p>Промежуточная аттестация оценка результативности выполненных работ на дифференцированном зачете</p>
Умения: У.1 – У.4	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям программы</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного тестирования; - решения ситуационных задач</p> <p>Промежуточная аттестация оценка результативности выполненных работ на дифференцированном зачете</p>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ЦО 36	Деятельно выражает познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров

ЦО 37	Обладает представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражает понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 40	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 41	Развивает и применяет навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров