

Приложение _____
к ООП
по профессии
38.01.02 Продавец

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АКСАЙСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 56»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Санитария и гигиена в предприятиях торговли
для профессии
среднего профессионального образования

38.01.02 Продавец

Профиль направления: социально-экономический

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена на предприятиях торговли разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец (утв. приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 01.08.2024 № 518);
- Положения о разработке рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в рамках реализации ППКС.в ГБПОУ РО ПУ № 56.

Данная рабочая программа может реализовываться с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Аксайское профессиональное училище № 56»

Полное наименование организации

Разработчик:

Комарова Татьяна Владимировна

преподаватель высшей квалификационной категории

Фамилия Имя Отчество

Наименование должности, категория

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

Подпись

А.В. Жмуркова

«20» 03 2025г.

**Одобрено цикловой комиссией
общеобразовательных
дисциплин
Председатель ЦК**

Подпись  М.В. Алдохина
Протокол № _____
от «20» 03 2025г.

**Одобрено цикловой комиссией
общеобразовательных
дисциплин
Председатель ЦК**

Подпись _____ И.О. Фамилия
Протокол № _____
от «___» _____ 20__ г.

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

«ОП.04 Санитария и гигиена в предприятиях торговли»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Санитария и гигиена в предприятиях торговли» является обязательной частью общепрофессионального цикла, в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 7, ОК 9 и ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
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
ОК 02	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	номенклатура и содержание актуальной нормативно-правовой документации; научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования, саморазвития
ОК 04	организовывать рабочее место	санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места и личной гигиене сотрудника
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, используемые в профессиональной деятельности;

	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения; особенности состояния и изменения 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
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
ПК 1.2	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	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	производить подготовку к работе торгового технологического оборудования; осуществлять эксплуатацию торгового технологического оборудования, инвентаря и инструментов	порядок подготовки и правила эксплуатации оборудования; правила санитарной обработки и содержания оборудования, инвентаря, инструментов
--------	--	---

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	32
в т. ч. в форме практической подготовки	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	8
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	д/зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы гигиены и санитарии в торговле			
Тема 1.1. Основы санитарии и гигиены в торговле. Санитарно-эпидемиологический надзор в сфере торговли	Содержание учебного материала	5/2	ОК 01, ОК 02 ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4
	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.	5	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Изучение санитарно-гигиенических норм и требований к продаже товаров.	2	
Тема 2. Пищевые инфекции и отравления, причины возникновения и меры профилактики	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02 ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4
	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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №2. Изучение возбудителей, источников инфицирования, путей распространения и мер предупреждения пищевых отравлений.	2	

Тема 3. Гигиена предприятий торговли	Содержание учебного материала		
	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 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 3. Гигиеническая оценка набора и расположения групп помещений торгового предприятия.		
Тема 4. Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже продовольственных товаров	Содержание учебного материала	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		ОК 01, ОК 02 ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 4. Санитарная оценка доброкачества продовольственных товаров по натуральным образцам		
Тема 5. Личная гигиена работников торговых организаций	Содержание учебного материала		
	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.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4
	Дифференцированный зачет	2	

		ПК 1.4
--	--	--------

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено следующее специальное помещение: Кабинет № 119 «Санитарии и гигиены на предприятиях торговли», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Материально-техническим оборудованием:

Наименование помещений/ № аудитории	Оснащенность кабинета/лаборатории/мастерской для реализации ООП
Кабинет № 119	Площадь помещения 54 кв. м. Преподавательский стол – 1 шт., преподавательский стул – 1 шт., учебный стол – 14 шт., стул – 28 шт., шкаф для инвентаря – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., экран – 1 шт., проектор – 1 шт., компьютер – 1 шт.,

4.1.2. Программно-методическим оборудованием:

Интерактивное учебное пособие – 20 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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.

2. 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, 2020. – 352 с. – Текст: непосредственный.

3. Наумова, Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/ Т.И. Наумова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. - 284 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN978-5-22-232361-8 – Текст: непосредственный.

3.2.2. 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> (дата обращения 20.12.2023) – 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/ (дата обращения 20.12.2023) – 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: (дата обращения 20.12.2023) - 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> (дата обращения 20.12.2023) - Режим доступа: Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. - Текст: электронный.

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.

7. 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> (дата обращения: 25.09.2023). - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Znanium. – Текст: электронный.

8. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 148 с.- ISBN 978-5-8114-6366-4. - URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2023). - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Лань. – Текст: электронный

9. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 с. - ISBN 978-5-8114-71652. - URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2023). - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Лань. – 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. Санитарные правила для организаций торговли. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов. Санитарные требования к приему, складированию, хранению и реализации пищевых продуктов. Требования к организации рабочего места, гигиенической подготовке, медобследованию и личной гигиене торговых работников. Условия хранения и сроки реализации товаров. Санитарные требования обработки оборудования, инвентаря.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Адекватность результатов поставленным целям, точность формулировки и правильное применение профессиональной терминологии, практическая значимость результатов работы	Устный опрос. Компьютерное тестирование. Оценка результата и защиты практической работы.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Умение соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров. Умение соблюдать санитарные требования при эксплуатации торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов. Соблюдение санитарных правил для организаций торговли, содержания территории, помещений. Соблюдение требований к медицинскому обследованию, санитарно-гигиенической подготовке и правил личной гигиены.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Адекватность результатов поставленным целям, точность формулировки и правильное применение профессиональной терминологии, практическая значимость результатов работы	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Оценка результата выполнения практических заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач.