

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова
«31» 08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена в торговле

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

*по программе подготовки специалистов среднего звена социально –
экономического профиля*

Квалификация выпускника – менеджер по продажам

Великий Новгород, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в торговле» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Минобрнауки России № 539 от 15.05.2014г.

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Кравченко С.В. *методист УМО*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.3 Цель и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	5
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению	9
3.2 Информационное обеспечение обучения	9
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	10
5.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	11
6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	13

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 10 Микробиология, санитария и гигиена в торговле

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 38.02.04 – Коммерция (по отраслям).

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в торговле» ОП 10 входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы (вариативная часть)

1.3 Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные нормы к организации торговли;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников торговли;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК3.4Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

ПК3.5.Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК3.6.Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего),	32
в том числе:	
теоретические занятия	16
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего),	16
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего),	8
в том числе:	
теоретические занятия	4

практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего),	40
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в торговле» очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы микробиологии				
Тема 1.1Морфология микроорганизмов.	Содержание учебного материала		2	1,2
	1	Цели и задачи предмета «Микробиология, санитария и гигиена в торговле». Характеристика основных групп микроорганизмов. Строение и состав микробной клетки		
	Практическое занятие: Устройство микроскопа и правила работы с ним. Изучение под микроскопом морфологии микроорганизмов.		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Оформление лабораторной работы и подготовка к защите. Заполнить таблицу «Цели, задачи, основоположники данного предмета»		2	2
Тема 1.2 Физиология микроорганизмов.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Питание и дыхание микроорганизмов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.		
	Практическое занятие: Методы культивирования микроорганизмов в жидкой питательной среде (мясопептонный бульон). Методы культивирования микроорганизмов на агаризированной питательной среде (мясопептонный агар).		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Проработка конспектов занятий. Подготовка реферата «Действие биологических факторов на развитие микроорганизмов».		2	2
Тема 1.3. Экология микроорганизмов.	Содержание учебного материала		1	2
	1	Распространение микроорганизмов в природе		
	Практическое занятие: Санитарно-бактериологический анализ проб воды.		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Оформление лабораторной работы и подготовка к защите		1	
Тема 1.4 Микробиология и санитария пищевых	Содержание учебного материала		2	2
	1	Микробиология пищевых продуктов, мяса, колбасных изделий, яиц. Микробиология крупы, мучных изделий, хлеба, плодов и овощей.		

продуктов	Практическое занятие: Микробиологическое исследование масла, сыра. Микробиологическое исследование прочих продуктов		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Систематическое проработка конспектов, учебной литературы. Подготовка сообщений на тему: «Распространенные болезни плодов и овощей».		2	2
Тема 1.5 Патогенные микроорганизмы	Содержание учебного материала		3	2
	1	Инфекционный процесс. Патогенность и вирулентность. Пищевые заболевания и инфекции.		
	2	Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.		
	Практические работы: Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Анализ материалов по расследованию кишечных инфекций. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.		3	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Оформление практических работ. Подготовить сообщения «Профилактика пищевых заболеваний».		3	2
Раздел 2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них сырья				
Тема 2.1 Санитарные требования	Содержание учебного материала		5	2
	1	Санитарная экспертиза пищевых продуктов. Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений.		
	2	Санитарные требования к транспортировке, хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к продаже пищевых продуктов		
	3	Личная гигиена работников магазина.		
	Практические работы:		5	3
	1	Работа со стандартами и нормативной документацией		
	2	Составление программ «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству предприятий торговли» и «Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов». Составление алгоритма по соблюдению санитарных правил обслуживания покупателей		
	3	Конференция «Личная гигиена и здоровый образ жизни»		
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание текста на тему «Санитарно-эпидемиологические требования к		5	2

	организации торговли». Составление отчета по результатам посещения торговых предприятий с целью соблюдения санитарных правил работниками предприятий..		
Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологический надзор и законодательство	Содержание учебного материала		
	1 Федеральные службы по надзору прав потребителей. Санитарный контроль	1	2
	Практическая работа: Составление мероприятий по соблюдению санитарных правил на предприятиях торговли.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Ознакомление с документацией санитарных служб.	1	2
	Всего:	48	

заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Основы микробиологии.	Теоретическое занятие	2	1,2
	1 Цели и задачи дисциплины, морфология и физиология микроорганизмов	2	
	2 Микробиология пищевых продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся: <i>Тематика:</i> Методы культивирования микроорганизмов в жидкой питательной среде (мясопептонный бульон). Методы культивирования микроорганизмов на агаризированной питательной среде (мясопептонный агар) Влияние условий внешней среды на микроорганизмы Распространение микроорганизмов в природе Инфекционный процесс. Патогенность и вирулентность. Пищевые заболевания и инфекции Микробиологический контроль качества пищевых продуктов Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Анализ материалов по расследованию кишечных инфекций.	20	2

	Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений Систематическая работа с учебной и специальной литературой.			
Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них сырья	Теоретическое занятие		2	2
	1	Санитарная экспертиза пищевых продуктов. Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений, транспортировке, хранению, продаже пищевых продуктов		
	2	Личная гигиена работников магазина		
	Практические занятия:		4	3
	1	Работа со стандартами и нормативной документацией		
	2	Составление мероприятий по соблюдению санитарных правил на предприятиях торговли		
	Самостоятельная работа обучающихся: <i>Тематика:</i> Федеральные службы по надзору прав потребителей. Санитарный контроль Составление программ «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству предприятий торговли» и «Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов». Составление алгоритма по соблюдению санитарных правил обслуживания покупателей Санитарно-эпидемиологический надзор и законодательство Систематическая работа с учебной и специальной литературой Составление отчета по результатам посещения торговых предприятий с целью соблюдения санитарных правил работниками предприятий..		14	2
	Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует:

1. Наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

1. Посадочные места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Переносная мультимедийная аппаратура (по необходимости)

2. Наличия компьютерного класса для проведения практических работ (по необходимости).

Технические средства обучения (по необходимости)

1. Компьютеры
2. Принтер
3. Программное обеспечение общего назначения

3.2 Информационное обеспечение обучения

основные источники:

1.Лаушкина Т.А. "Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены": 3е издание учебник. Москва.: Издательский центр "Академия",2018 год -240 с.

2.Леонова И.Б. "Санитария и гигиена на предприятиях торговли", Москва.: Издательский центр "Академия",2013 год, - 128 с.

дополнительные источники:

1.Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений /А. Н. Мартинчик, А. А. Королёв, Ю. В. Несвижский. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 352 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: соблюдать правила личной гигиены по организации торговли	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	- тестовый контроль;

выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
Знания: основные группы микроорганизмов;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - защита рефератов по теме «Виды микроорганизмов пищевых продуктов»
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	- тестовый контроль - отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских
правила личной гигиены работников в торговли;	- тестовый контроль
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	- тестовый контроль

5.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Микробиология, санитария и гигиена в торговле

5.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов

1. Характеристика основных групп микроорганизмов
2. Строение и состав микробной клетки
3. Питание и дыхание микробов
4. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.
5. Распространение микробов в природе
6. Микробиология пищевых мяса, колбасных изделий, яиц.
7. Микробиология крупы, мучных изделий, хлеба, плодов и овощей
8. Микробиология молочных продуктов
9. Инфекционный процесс. Патогенность и вирулентность
10. Пищевые заболевания и инфекции
11. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов
12. Пищевые отравления
13. Глистные заболевания
14. Санитарная экспертиза пищевых продуктов
15. Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений.
16. Санитарные требования к транспортировке, хранению пищевых продуктов
17. Санитарные требования к продаже пищевых продуктов

18. Личная гигиена работников магазина
19. Федеральные службы по надзору прав потребителей.
20. Санитарный контроль.

Примерные варианты заданий

Вариант 1.

1. Характеристика основных групп микроорганизмов
2. Санитарный контроль.

Вариант 2.

1. Строение и состав микробной клетки
2. Федеральные службы по надзору прав потребителей.

Вариант 3.

1. Питание и дыхание микробов
2. Личная гигиена работников магазина

Вариант 4.

1. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.
2. Санитарные требования к продаже пищевых продуктов

Вариант 5.

1. Распространение микробов в природе
2. Санитарные требования к транспортировке, хранению пищевых продуктов

Вариант 6.

1. Микробиология пищевых мяса, колбасных изделий, яиц.
2. Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений.

Вариант 7.

1. Микробиология крупы, мучных изделий, хлеба, плодов и овощей
2. Санитарная экспертиза пищевых продуктов

Вариант 8.

1. Микробиология молочных продуктов
2. Инфекционный процесс. Патогенность и вирулентность

Вариант 9.

1. Пищевые заболевания и инфекции
2. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов

Вариант 10.

1. Пищевые отравления
2. Глистные заболевания

5.2 Критерии оценки для проведения дифференцированного зачета по дисциплине

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логично его излагает, умеет тесно связывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет творческие положения при решении практических задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает знаниями только основного материала, но не усвоил материал в пределах дидактической единицы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач или решает их с неточностями.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

5.3.Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося.

При сдаче дифференцированного зачета:

- знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;
- степень владения умениями при выполнении практических работ и других заданий.

6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от ____ 20__ г.

(подпись)

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от ____ 20__ г.

(подпись)