Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Санитария и гигиена продовольственных и непродовольственных товаров

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Форма обучения: *очная, заочная*

Вологда - 2016 г

РП 38.02.04 Санитария и гигиена продовольственных и непродовольственных товаров,2016

Рассмотрена цикловой комиссией
гуманитарных и социально-экономических дисциплин
Протокол № 1 от 07 сентября 2016.
Председатель цикловой комиссии
_____ О.В. Вахрушева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____И.Н. Кириллова

Согласовано
Зам. директора по методической работе
_____Е.И. Панчук

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Веселова Н.В., преподаватель высшей квалификационной категории ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностям рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе

ТК «ИНТРО» рук-ль обучения пер-ей _____ Веселова Н.В.

Место работы, должность подпись ФИО

МП

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ	21
6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена продовольственных и непродовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена: входит в вариативную часть цикла общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с микроскопом,
- идентифицировать микроорганизмы, осуществлять микробиологический контроль окружающей среды и персонала, качества сырья и анализировать его данные;
- пользоваться нормативной и справочной литературой,
- контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований реализации продовольственных и непродовольственных товаров;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- общие свойства микроорганизмов (морфологию, систематику, физиологию микроорганизмов),
- факторы, влияющие на процессы биоповреждений, способы подавления вредной микрофлоры,
- биоповреждения и защита непродовольственных товаров,
- биологические особенности патогенных микроорганизмов,
- источники и пути обсеменения пищевых продуктов и меры профилактики пищевых заболеваний;
- санитарно-пищевое законодательство, санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды, благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий торговли, оказанию услуг, транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

А) по очной форме обучения

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Б) по заочной форме обучения

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов очная форма обучения***	***Объем часов заочная форма обучения***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*60*	*60*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*40*	*10*
в том числе:		
лабораторные работы		
практические занятия	*18*	*2*
контрольная работа	*0*	
курсовая работа (проект)	*0*	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*20*	*50*
в том числе:		
Внеаудиторная самостоятельная работа *Реферат по заданной тематике*	*10* *10*	*40* *10*
Промежуточная аттестация в форме	*Контрольная работа*	*Контрольная работа*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Санитария и гигиена продовольственных и непродовольственных товаров

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Максим. количество часов	Обязательное количество часов		Сам. работа	Уровень освоения/ компетенции
			ЛК	ПЗ		
	Содержание	**17**	**6**	**4**	**7**	
Тема 1 Морфология и физиология микроорганизмов	1. Понятие о морфологии и систематике микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов	3	2		1	1/ ОК 1,2
	2. Значение микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности в природе. Понятие о физиологии микроорганизмов.	4	2		2	2/ ОК 1,2
	3. Превращения микроорганизмами безазотистых органических веществ: *типичные брожения*	4	2		2	2/ ОК 1,2
	Практическая работа					
	1. П/Р №1. Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов. Микрокопирование плесневых грибов, дрожжей	3		2	1	3/ ОК 1,2
	2. П/Р № 2. Методы выращивания микроорганизмов. Выращивание колоний микроорганизмов на питательных средах чашечным способом.	3		2	1	3/ ОК 1,2
	Самостоятельная работа					
	Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам занятий, разработанных преподавателем) Найти в учебной литературе, прочитать и законспектировать биографии ученых, развивавших микробиологию.					

	Выполнение докладов: • Расщепление микроорганизмами пектиновых веществ, клетчатки и древесины. • Разложение жиров и жирных кислот. Превращения микроорганизмами азотсодержащих веществ: нитрификация, денитрификация, азотфиксация.					
		8	**4**	**2**	**2**	
Тема 2. ***Микробиология пищевых продуктов***	**Содержание**					
	1. Микробиология молока и молочных продуктов; мяса и мясных продуктов; рыбы, рыбных продуктов; животных пищевых жиров и растительных масел	3	2		1	2/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	2. Микрофлора яиц и яичных продуктов; зерномучных продуктов; свежих плодов и овощей; кондитерских товаров;	3	2		1	2/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	Практическая работа					
	1. П/Р № 3. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов.	2		2		3/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	Самостоятельная работа					
	Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам занятий, разработанных преподавателем)					
Тема 3. ***Пищевые инфекции и отравления. Гельминтозы, их профилактика***	**Содержание**	**6**	**4**		**2**	
	1. Пищевые инфекции краткая характеристика (кишечные, зоонозы). Пищевые отравления (микробного происхождения, немикробного происхождения)	3	2		1	2/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	2. Гельминтозы (геогельминтозы, биогельминтозы): характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.	3	2		1	2/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6

	Самостоятельная работа						
	Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам занятий, разработанных преподавателем)						
Тема 4. Биоповреждения материалов и изделий непродовольственных товаров. Способы защиты.	**Содержание**		**9**	**6**		**3**	
	1.	Диагностика биоповреждений непродовольственных товаров. Методы оценки биостойкости и способы защиты материалов от биоповреждений. Биоповреждения и защита косметических товаров, кино- и фотографических	1	1			2/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	2.	Биоповреждения и защита текстильных материалов и волокон.	2	1		1	2/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	3.	Биоповреждения и защита натуральной кожи, меха, искусственных и синтетических кож, древесины, бумаги.	3	2		1	2/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	4.	Биоповреждения и защита синтетических полимерных, лакокрасочных материалов.	3	2		1	2/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	Самостоятельная работа						
	Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам занятий, разработанных преподавателем)						
Тема 5. ***Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустрой***	**Содержание**		**20**	**2**	**12**	**6**	
	Практическая работа						
	1.	П/Р № 4. Изучение требований СанПиН к планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.	3		2	1	3/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6

ству предприятий	2.	П/Р № 5. Изучение требований СанПиН к оборудованию, инвентарю и посуде организаций торговли.	3		2	1	3/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	3.	П/Р № 6. Гигиенические требования к мелкорозничной сети. Личная гигиена персонала.	3		2	1	3/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	4.	П/Р № 7. Изучение требований СанПиН к приему и хранению пищевых продуктов организаций торговли.	3		2	1	3/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	5.	П/Р № 8. Изучение требований СанПиН к реализации пищевых продуктов организаций торговли.	3		2	1	3/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	6.	П/Р № 9. Изучение требований СанПиН к содержанию помещений и оборудования, транспортированию пищевых продуктов организаций торговли.	3		2	1	3/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
		Контрольная работа	2	2			
	Всего		**60**	**22**	**18**	**20**	

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Максим. количество часов	Обязательное количество часов		Сам. работа	Уровень освоения/ компетенции
				ЛК	ПЗ		
Тема 1 Морфология и физиология микроорганизмов	**Содержание**		**17**	**2**		**15**	
	1.	Понятие о морфологии и систематике микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов	3	2		1	1/ ОК 1,2
	2.	Значение микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности в природе. Понятие о физиологии микроорганизмов.	4			4	2/ ОК 1,2
	3.	Превращения микроорганизмами безазотистых органических веществ: типичные брожения	4			4	2/ ОК 1,2
	Практическая работа						
	1.	П/Р № 1. Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов. Микрокопирование плесневых грибов, дрожжей	3			3	3/ ОК 1,2
	2.	П/Р № 2. Методы выращивания микроорганизмов. Выращивание колоний микроорганизмов на питательных средах чашечным способом.	3			3	3/ ОК 1,2
	Самостоятельная работа						
	Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам занятий, разработанных преподавателем) Найти в учебной литературе, прочитать и законспектировать биографии ученых, развивавших микробиологию.						

	Выполнение докладов: • Расщепление микроорганизмами пектиновых веществ, клетчатки и древесины. • Разложение жиров и жирных кислот. Превращения микроорганизмами азотсодержащих веществ: нитрификация, денитрификация, азотфиксация.						
Тема 2. Микробиология пищевых продуктов	**Содержание**		**8**	**2**		**6**	
	1	Микробиология молока и молочных продуктов; мяса и мясных продуктов; рыбы, рыбных продуктов; животных пищевых жиров и растительных масел	3	2		1	2/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	2	Микрофлора яиц и яичных продуктов; зерномучных продуктов; свежих плодов и овощей; кондитерских товаров;	3			3	2/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	Практическая работа						
	2.	П/Р № 3. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов.	2			2	3/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	Самостоятельная работа						
	Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам занятий, разработанных преподавателем)						
Тема 3. Пищевые инфекции и отравления. Гельминтозы, их профилактика	**Содержание**		**6**	**2**		**4**	
	1.	Пищевые инфекции краткая характеристика (кишечные, зоонозы). Пищевые отравления (микробного происхождения, немикробного происхождения)	3	2		1	2/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	3.	Гельминтозы (геогельминтозы, биогельминтозы): характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.	3			3	2/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	Самостоятельная работа						
	Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам занятий, разработанных преподавателем)						
Тема 4.	**Содержание**		10	1		9	

Биоповреждения материалов и изделий непродовольственных товаров. Способы защиты.	1.	Диагностика биоповреждений непродовольственных товаров. Методы оценки биостойкости и способы защиты материалов от биоповреждений. Биоповреждения и защита косметических товаров, кино- и фотографических	1	1			2/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	2.	Биоповреждения и защита текстильных материалов и волокон.	3			3	2/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	3.	Биоповреждения и защита натуральной кожи, меха, искусственных и синтетических кож, древесины, бумаги.	3			3	2/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	4.	Биоповреждения и защита синтетических полимерных, лакокрасочных материалов.	3			3	2/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	Самостоятельная работа						
	Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам занятий, разработанных преподавателем)						
Тема 5. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий	**Содержание**		**19**	**1**	**2**	**16**	
	Практическая работа						
	1.	П/Р № 4. Изучение требований СанПиН к планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.	3		1	2	3/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	2.	П/Р № 5. Изучение требований СанПиН к оборудованию, инвентарю и посуде организаций торговли.	3			3	3/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	3.	П/Р № 6. Гигиенические требования к мелкорозничной сети. Личная гигиена персонала.	3		1	2	3/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	4.	П/Р № 7. Изучение требований СанПиН к приему и хранению пищевых продуктов организаций торговли.	3			3	3/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6

	5.	П/Р № 8. Изучение требований СанПиН к реализации пищевых продуктов организаций торговли.	3			3	3/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
	6.	П/Р № 9. Изучение требований СанПиН к содержанию помещений и оборудования, транспортированию пищевых продуктов организаций торговли.	3			3	3/ ОК 1,2 ПК 3.4, 3.5, 3.6
		Контрольная работа	1	1			
	Всего		**60**	**8**	**2**	**50**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории «Товароведения»;
Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология, санитария и гигиена продовольственных товаров»
- сканер;
- принтер;
- лабораторное оборудование (микроскопы, чашки Петри, питательные среды, микробиологические петли, спиртовки, сушильный шкаф, препаровальные иголки, предметные и покровные стекла, пробирки, мерные колбы, штативы, пробиркодержатели, химические реактивы)

Технические средства обучения:

- Мультимедиапроектор или мультимедийная доска;
- фото или/и видео камера;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы:

1. Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба [Электронный ресурс]: от 14.10.98 // СПС "Консультант Плюс". - Электрон. текстовые дан. - Еженед. обновление.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) // СПС "Консультант Плюс". - Электрон. текстовые дан. - Еженед. обновление.
3. О Личной медицинской книжке и Санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов [Электронный ресурс] : Приказ Минздрава РФ от 14.04.2000 N 122 // СПС "Консультант Плюс". - Электрон. текстовые дан. - Еженед. обновление.
4. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.07.2016) // СПС "Консультант Плюс". - Электрон. текстовые дан. - Еженед. обновление.
5. Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда [Электронный ресурс] : приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 15.05.2013) // СПС "Консультант Плюс". - Электрон. текстовые дан. - Еженед. обновление.
6. Об утверждении Положения о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании [Электронный ресурс] : постановление

Правительства РФ от 24.07.2000 N 554 (ред. от 15.09.2005) // СПС "Консультант Плюс". - Электрон. текстовые дан. - Еженед. обновление.

7. СанПиН 2.1.4.559-96 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» [Электронный ресурс] // СПС "Консультант Плюс". - Электрон. текстовые дан. - Еженед. обновление.
8. СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы» [Электронный ресурс] // СПС "Консультант Плюс". - Электрон. текстовые дан. - Еженед. обновление.
9. СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» [Электронный ресурс] // СПС "Консультант Плюс". - Электрон. текстовые дан. - Еженед. обновление.
10. СанПиН 42-123-4117-86 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» [Электронный ресурс] // СПС "Консультант Плюс". - Электрон. текстовые дан. - Еженед. обновление.

Основные источники

1. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для спо / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 348, [1] с.
2. Общая санитарная микробиология : учебное пособие / Новосибирский государственный аграрный университет, Биолого-технологический факультет ; сост. Л.А. Литвина. - Новосибирск : НГАУ, 2014. - Ч. 1. - 111 с. [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278167
3. Петухова Е.В. Пищевая микробиология : учебное пособие / Е.В. Петухова, А.Ю. Крыницкая, З.А. Канарская ; МО РФ, ФГБОУ ВПО «Казанский национальный исследовательский технологический университет». - Казань : Издательство КНИТУ, 2014. - 117 с. [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428098

Дополнительные источники

1. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для товароведов /Сост. Т.П. Трушина. – Ростов – на Дону: Феникс, 2008.-384 с.
2. Азаров, В.Н. Основы микробиологии и санитарии / В.Н.Азаров – М.: Экономика, 2007.
3. Ларина, И.В. Лабораторные работы по микробиологии / Лерина И.В., Педенко А.И. – М.: Экономика. 2009.
4. Мудрецова – Висс, К.А. Микробиология, санитария, гигиена / Мудрецова–Висс К.А., Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. М.: Деловая литература, 2008.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
уметь:	
работать с микроскопом	Защита практических работ (аудиторно)
готовить препараты для микроскопических исследований	Защита практических работ (аудиторно)
идентифицировать микроорганизмы, осуществлять микробиологический контроль окружающей среды и персонала, качества сырья и анализировать его данные;	Защита практических работ (аудиторно)
пользоваться нормативной и справочной литературой	Решение профессиональных задач
контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований реализации готовой продукции	Защита практических работ (аудиторно) Решение профессиональных задач
осуществлять и совершенствовать микробиологический и санитарный контроль магазинов, разрабатывать эффективные меры по предотвращению развития и уничтожению посторонней нежелательной микрофлоры.	Защита практических работ (аудиторно) Решение профессиональных задач
знать:	
принципы взаимодействия живых общие свойства микроорганизмов (морфологию, систематику, физиологию микроорганизмов),	Тестовый контроль, контрольная работа
влияние факторов внешней среды на микробов, процессы, вызываемые ими в окружающей среде и продуктах питания, способы подавления вредной микрофлоры	Тестовый контроль, контрольная работа
микробиологию пищевых продуктов, материалов и изделий непродовольственных товаров	Тестовый контроль, решение профессиональных задач, контрольная работа
биологические особенности патогенных микроорганизмов	Тестовый контроль, контрольная работа
источники и пути обсеменения ими пищевых продуктов и меры профилактики пищевых заболеваний	Тестовый контроль, контрольная работа
санитарно-пищевое законодательство, санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды, благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий торговли, оказанию услуг, транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов, материалов и изделий непродовольственных товаров	Тестовый контроль, решение профессиональных задач, контрольная работа

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	• идентифицировать микроорганизмы, осуществлять микробиологический контроль окружающей среды и персонала, качества сырья и анализировать его данные • пользоваться нормативной и справочной литературой	Защита практических работ (аудиторно). Решение профессиональных задач
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	• контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований реализации готовой продукции • пользоваться нормативной и справочной литературой	Защита практических работ (аудиторно). Решение профессиональных задач
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	• осуществлять и совершенствовать микробиологический и санитарный контроль магазинов, разрабатывать эффективные меры по предотвращению развития и уничтожению посторонней нежелательной микрофлоры.	Защита практических работ (аудиторно). Решение профессиональных задач

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	- наблюдение за деятельностью студентов во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; Эффективность и качество выполнения профессиональных задач	- наблюдение за учебной деятельностью студентов

5. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ

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.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По итогам изучения дисциплины предусмотрена контрольная работа. Контрольная работа составлена в 6 вариантах по 3 вопроса в каждом (2 теоретических и 1 практический).

Примерный перечень теоретических вопросов для контрольной работы

1. Объяснить особенности строения, формы, размеры, способы размножения и систематику бактерий.
2. Объяснить особенности строения, формы, размеры, способы размножения плесневых грибов.
3. Дать характеристику классов плесневых грибов и привести примеры.
4. Объяснить особенности строения, формы, размеры, способы размножения, систематику дрожжей.
5. Объяснить особенности строения, формы, размеров, способов размножения вирусов и фагов.
6. Каковы особенности обмена веществ у микроорганизмов. Дать классификацию ферментов микроорганизмов и их использование в пищевой промышленности.
7. Каковы особенности химического состава клеток микроорганизмов. Объяснить особенности питания микроорганизмов.
8. Объяснить особенности дыхания микроорганизмов. Охарактеризовать группы микроорганизмов по типам дыхания.
9. Каковы особенности уксуснокислого брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.
10. Каковы особенности спиртового брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.
11. Каковы особенности молочнокислого брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.
12. Каковы особенности пропионово-кислого брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.

13. Каковы особенности маслянокислого брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.
14. Каковы особенности лимоннокислого брожения, возбудители брожения, химизм, значение.
15. Каковы методы оценки биостойкости и способы защиты материалов от биоповреждений.
16. Раскройте особенности биоповреждений и защиты косметических товаров, кино- и фотографических
17. Раскройте особенности биоповреждений и защиты текстильных материалов и волокон.
18. Раскройте особенности биоповреждений и защиты натуральной кожи, меха, искусственных и синтетических кож, древесины, бумаги.
19. Раскройте особенности биоповреждений и защиты синтетических полимерных, лакокрасочных материалов
20. Дать понятие инфекционный процесс. Каковы основные свойства патогенных микроорганизмов. Дать характеристику некоторых патогенных заболеваний.
21. Каковы основные свойства патогенных микроорганизмов. Каковы защитные силы организма в борьбе с инфекциями.
22. Дать характеристику пищевых заболеваний микробной природы. Дать понятия пищевые инфекции, отравления, токсикоинфекции.
23. Охарактеризовать пищевые инфекции по следующему плану: понятие, классификация, характеристика и их профилактика
24. Дать понятие, классификацию, характеристику и профилактику интоксикаций.
25. Дать понятие, классификацию, характеристику и профилактику микотоксикозов.
26. Дать понятие, классификацию, характеристику и профилактику токсикоинфекций.
27. Дать понятие, классификацию, характеристику и мер профилактики пищевых отравлений немикробного происхождения.
28. Дать понятие, классификацию и профилактику гельминтозов.
29. Требования к размещению планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
30. Требования к водоснабжению, отоплению, освещению, уровню шума и вибрации в помещениях организаций торговли.
31. Требование к вентиляционной системе предприятия торговли, как к фактору создания благоприятного микроклимата.
32. Требования к канализации предприятий общественного питания.
33. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде и таре организаций торговли.
34. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию сырья и пищевых продуктов организаций торговли.
35. Обязанности и ответственность администрации организаций торговли в соблюдении Санитарных правил.

Примерный перечень практических вопросов для контрольной работы / дифференцированного зачета

1. В результате хранения хлеба мякиш его потерял эластичность, стал вязким, ослизнился. Как называется данный порок, кто его возбудитель? Какие мероприятия следует проводить в магазине для предотвращения данного вида порчи?
2. В процессе хранения на поверхности мяса появились пятна синего цвета. Как называется этот дефект. Какими микроорганизмами он вызывается?
3. В завезенной партии картофеля были обнаружены клубни с вдавленными пятнами и

белым пушистым налетом на поверхности, мякоть таких клубней была побуревшая. Кто является возбудителем данного вида порчи, как называется заболевание?

4. На предприятие общественного питания было завезено мясо. При его хранении на поверхности появился слой слизи. Что способствовало появлению данного дефекта? Кто является возбудителем?
5. В процессе хранения лука репчатого на отдельных экземплярах появились размягчение тканей и вдавления в области шейки. На разрезе луковица имеет «вареный» вид. Определите вид болезни и возбудителя.
6. На предприятие общественного питания было завезено молоко жирностью 3,2 %, которое при кипячении свернулось. Вследствие чего произошел данный процесс? Почему при хранении молока увеличивается его кислотность?
7. В процессе хранения баночных консервов произошло двустороннее вздутие донышек банки, вспенивание жидкой части консервов, появился кислосырный запах. Кто является возбудителем данного вида порчи, как называется заболевание?
8. На предприятие общественного питания были завезены куриные яйца. Перед использованием в технологическом процессе были обнаружены следующие дефекты: скопление колоний в виде темных пятен, мутность, выделение бурно пахнущих газообразных веществ. Кто является возбудителем данного вида порчи, как называется заболевание?
9. В процессе хранения рыбы были выявлены следующие дефекты: размягчение консистенции, вздутие брюшка, жабры бурого цвета, глаза впалые. Кто является возбудителем данного вида порчи, как называется заболевание?
10. В процессе хранения на поверхности мяса появились пятна синего цвета. Как называется этот дефект. Какими микроорганизмами он вызывается?

Критерии оценки:

«5» - за правильное выполнение двух теоретических вопросов и практического задания;
«4» - за правильное выполнение любого теоретического задания и практического задания;
«3» - за правильное выполнение практического задания или двух теоретических вопросов;
«2» - за выполнение одного теоретического вопроса и менее заданий.