

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НОВОСИБИРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. А.Н. КОСЫГИНА
(ТЕХНОЛОГИИ. ДИЗАЙН. ИСКУССТВО)»**
(НТИ (филиал) РГУ им. А.Н. Косыгина)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
методической работе

Печурина Г.Г.

« _____ » _____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08

Микробиология, санитария и гигиена

Код, наименование
специальности

38.02.08 Торговое дело

Квалификация выпускника

Специалист торгового дела

Уровень образования:

Среднее профессиональное образование

Новосибирск 2025

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 19.07.2023 № 548 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.08.2023 № 74906).

Разработчики:

доц., канд.техн.наук

Е. В. Потушинская

Рецензент:

ст.преподаватель

Е. И. Аكوпова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ХХТиТ (протокол №1 от «28 » августа 2025 г.).

Зав. кафедрой ХХТиТ

доц., канд.техн.наук

Е. В. Потушинская

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной дисциплины	4
2 Структура и содержание учебной дисциплины	6
3 Условия реализации программы учебной дисциплины	10
4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.08 Торговое дело.

1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.08 «Микробиология, санитария, гигиена» является вариативной частью общепрофессионального цикла.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 07.; ПК. 2.3.; ПК 2.4.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Таблица 1 Умения и знания, осваиваемые обучающимися

Код ПК, ОК	Умения	Знания
1	2	3
ОК 07	Уо 07.01 Соблюдать нормы экологической безопасности Уо 07.02 Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности Уо 07.03 Осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства Уо 07.04 Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.01 Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Зо 07.02 Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Зо 07.03 Пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства Зо 07.04 Основные направления изменения климатических условий региона
ПК 2.3	У.2.3.01 Устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров У.2.3.02 Выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации У.2.3.03 Реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров	3.2.3.01 Факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров 3.2.3.02 Условий хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров 3.2.3.03 Дефектов потребительских товаров товарных потерь и способов их сокращения

Продолжение табл.1

1	2	3
ПК. 2.4	У.2.4.01 обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных У.2.4.02 проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов У.2.4.03 организовывать экспертизу потребительских товаров	3.2.4.01 законодательства Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия 3.2.4.02 современного российского и зарубежного опыта в области обеспечения качества и безопасности товаров 3.2.4.03 основных методов оценки качества и безопасности потребительских товаров 3.2.4.04 организации проведения экспертизы товаров и оформления ее результатов 3.2.4.05 сквозных цифровых технологий, применяемых в сфере обеспечения качества и безопасности товаров

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы – 46 часов, в том числе самостоятельная работа – 4 часа, промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой (1 семестр).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	46
Самостоятельная работа	4
Консультации	-
Лекции	20
Практические занятия	6
Лабораторные занятия	16
Курсовая работа (проект)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	1 семестр

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология, санитария, гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах, в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Уровень освоения
1	2	3	4	5
РАЗДЕЛ 1. РОЛЬ МИКРООРГАНИЗМОВ В ПРИРОДЕ И НАРОДНОМ ХОЗЯЙСТВЕ		6/4/		
Введение	Предмет и задачи курса «Микробиология, санитария и гигиена»	1		
Тема 1.1 Цели и задачи изучения микробиологии, санитарии и гигиены	Содержание учебного материала	3/0	ОК 07. ПК 2.4.	
	1. Определение микробиологии и микроорганизмов. Краткая история микробиологии, санитарии и гигиены			1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Строение клеток бактерий 2. Строение клеток грибов	0,5		1
Тема 1.2 Морфология и систематика микроорганизмов	Содержание учебного материала	3/3	ОК 07. ПК. 2.4.	
	1. Морфология и систематика бактерий и грибов	4/4		1
	В том числе лабораторных занятий			
	Лабораторная работа 1 «Изучение устройства микроскопа и техники микроскопирования клеточных структур»	0,5		
	Самостоятельная работа обучающихся: Отличие строения клеток прокариотов и эукариотов			
РАЗДЕЛ 2. ФИЗИОЛОГИЯ РОСТА МИКРООРГАНИЗМОВ				
Тема 2.1 Физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	4/4	ОК 07. ПК 2.4.	
	1. Химический состав микроорганизмов. Питание и дыхание микроорганизмов. 2. Патогенные микроорганизмы. Роль иммунитета в защите организма от инфекций.			1
	В том числе лабораторных занятий	4/4		1, 2
	Лабораторное занятие 1 «Изучение химического состава микроорганизмов».			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах, в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Уровень освоения
1	2	3	4	5
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Свойства патогенных микроорганизмов	1		
РАЗДЕЛ 3. ВЛИЯНИЕ УСЛОВИЙ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ НА ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТЬ МИКРООРГАНИЗМОВ		4/4		
Тема 3.1. Микроорганизмы и внешняя среда	Содержание учебного материала	3	ОК 07. ПК 2.4.	
	1. Влияние температуры, влажности среды, концентрации веществ, растворенных в среде, излучений, химических факторов			1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Методы хранения товаров с использованием факторов внешней среды.	1		1
Тема 3.2. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами и их роль в народном хозяйстве	Содержание учебного материала	1	ОК 07.	
	1. Молочнокислое, пропионовокислое, уксуснокислое, лимоннокислое брожения. Брожение целлюлозы, разрушение жиров. Их использование в народном хозяйстве			1
	В том числе лабораторных занятий	8/8		1, 2
	1. Лабораторное занятие 1 «Изучение процесса молочнокислого брожения»			
РАЗДЕЛ 4. РОЛЬ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ТОРГОВЛЕ				
Тема 4.1 Предмет, содержание и задачи гигиены	Содержание учебного материала	2/1	ОК 07. ПК. 2.3. ПК 2.4.	1,2
	1. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.			
	2. Принципы гигиенического нормирования			
	В том числе практических занятий			
	1. Практическое занятие 1 «Основные показатели санитарно-гигиенической оценки товаров»	6/6		
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Правила личной гигиены работников пищевых производств	1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах, в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Тема 4.2 Санитарно-эпидемиологические правила торговли	Содержание учебного материала	2	ОК 07. ПК. 2.3. ПК 2.4.	1,2
	1. Санитарные требования к предприятиям торговли, обслуживающему персоналу			
	2. Основные показатели санитарно-гигиенической оценки товаров			
	Самостоятельная работа обучающихся «Санитарно-показательные микроорганизмы»	1		
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой				
Итого		46/34		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Аудитория №201 (учебная аудитория) для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект учебной мебели, меловая доска, технические средства обучения, служащие для представления информации большой аудитории: экран настенный, проектор. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины.

Лаборатория №511 (лаборатория товароведения и экспертизы однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров) для проведения лабораторных занятий, индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации

Доска аудиторная для письма мелом, рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся (столы лабораторные, стулья).

Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине

Набор лабораторной посуды.

Аквадистиллятор ДЭ-10. рН-метр рН-150М. Весы ВЛТЭ-150. Вытяжной шкаф для химреактивов. Микроскоп – 2 шт. Шкаф сушильный ШСУ

Аудитория №500 для самостоятельной работы, в том числе, подготовки курсовых и выпускных квалификационных работ (в свободное от учебных занятий и профилактических работ время). Комплект учебной мебели, доска меловая, технические средства обучения, служащие для представления учебной информации - персональные компьютеры с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронным библиотекам и в электронную информационно-образовательную среду организации.

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.

Основная литература

1. Кныш, И. В. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / И. В. Кныш. - Санкт-Петербург : Проспект науки, 2024. - 136 с. - ISBN 978-5-906109-94-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2134282>
2. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2084415>

Дополнительная литература

1. Кисленко, В. Н. Микробиология. Практикум : учебное пособие / В.Н. Кисленко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016186-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1085571>
2. Гернет, М. В. Микробиология : учебник / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова, М.В. Гернет. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 263 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016454-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1150324>

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ И ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ

Электронно-библиотечные системы, издания и каталоги института, сайты министерств и ведомств

1. Электронно-библиотечная система «Лань». — URL: <http://www.e.lanbook.com/>
2. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» научно-издательского центра «Инфра-М». — URL: <http://znanium.com/>
3. Электронные издания «РГУ им. А.Н. Косыгина» на платформе ЭБС «Znanium.com»: — URL: <http://znanium.com/>
4. Электронный каталог библиотеки института. — URL:
5. https://catalog.ntirgu.ru/CGI/irbis32r_11/cgiirbis_32.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=ANAL&P21DBN=ANAL
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. — URL: <https://elibrary.ru/>
7. Министерство промышленности и торговли Российской Федерации. — URL: <https://minpromtorg.gov.ru/>
8. Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии). — URL: <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет:

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс. – URL: <http://www.consultant.ru/> (некоммерческая версия)
2. Информационно-правовой портал Гарант.ру. – URL: <https://www.garant.ru/> (некоммерческая версия)
3. Российская национальная библиотека. – URL: <https://nlr.ru/>
4. Электронная библиотека Библиотекарь.Ру – книги, периодика, графика, справочная и техническая литература для учащихся средних и высших учебных заведений. – URL: <http://bibliotekar.ru/>
5. Библиоклуб: электронная библиотека. – URL: <http://biblioclub.ru/>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
1	2	3
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: Уо 07.01 Соблюдать нормы экологической безопасности Уо 07.02 Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности Уо 07.03 Осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства Уо 07.04 Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона У.2.1.02 Идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров У.2.3.01 Устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров У.2.3.02 Выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации У.2.3.03 Реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров У.2.4.01 обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных У.2.4.02 проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов У.2.4.03 организовывать экспертизу потребительских товаров У.2.4.01 обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных У.2.4.02 проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов У.2.4.03 организовывать экспертизу потребительских товаров	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Самостоятельная работа Наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью студента) Оценка выполнения практического задания (работы) Текущий контроль: - устный опрос - проверка выполнения заданий по практическим занятиям; - тестирование Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета

Продолжение табл

1	2	3
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: Зо 07.01 Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Зо 07.02 Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Зо 07.03 Пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства Зо 07.04 Основные направления изменения климатических условий региона 3.2.3.01 Факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров 3.2.3.02 Условий хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров 3.2.3.03 Дефектов потребительских товаров товарных потерь и способов их сокращения 3.2.4.01 законодательства Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия 3.2.4.02 современного российского и зарубежного опыта в области обеспечения качества и безопасности товаров 3.2.4.03 основных методов оценки качества и безопасности потребительских товаров 3.2.4.04 организации проведения экспертизы товаров и оформления ее результатов 3.2.4.05 сквозных цифровых технологий, применяемых в сфере обеспечения качества и безопасности товаров		