

Утверждаю:  
И.о директора ГБПОУ ЗКА  
\_\_\_\_\_ /Курбангалиев Т.А./  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03. Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Основы микробиологии, санитарии и гигиены разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, укрупненной группы профессий/специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Зауральский колледж агроинженерии.

Разработчик:

Биксаева Н.Г. – преподаватель ГБПОУ ЗКА.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. Основы микробиологии, санитарии и гигиены

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке рабочих по программам профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации по профессиям:

- оператор машинного доения;
- плодоовощевод;
- повар.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональных дисциплин

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

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

- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
- применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;
- проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;

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

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту
- правила личной гигиены работников;
- нормы гигиены труда;
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
- санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 128 часов, в том числе:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;
  - самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>128</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
в том числе:	
- лабораторные работы	14
- практические занятия	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
Итоговая аттестация в форме <b>дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>			
<b>Тема 1.1. Основы микробиологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Понятие о микроорганизмах. 2. Роль микробов в природе. 3. История открытия и изучения микробов.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Виды микробов, их форма, строение и размножение.	4	
<b>Тема 1.2. Морфология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	1   Виды микробов и их размеры.		
	2   Бактерии, плесневые грибы, дрожжи, их форма, строение и размножение.		
	3   Физиология микробов.		
<b>Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микробы</b>	1   Основные факторы внешней среды, влияющие на микробы.	4	1
	2   Распространение микробов в природе.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Роль микроорганизмов в природе.	2	
<b>Тема 1.4. Микробиология основных пищевых продуктов</b>	1   Значение микробиологии пищевых продуктов.	10	2
	2   Микробиология мяса и мясопродуктов.		
	3   Микробиология рыбы и рыбных продуктов.		
	4   Микробиология молока и молочных продуктов.		
	5   Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Условия размножения микробов.	2	
<b>Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания</b>			
<b>Тема 2.1. Пищевые инфекционные заболевания</b>	1   Общее понятие об инфекционных заболеваниях.	6	2
	2   Острые кишечные инфекции.		
	3   Зоонозы.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Виды моющих средств	2	
<b>Тема 2.2. Пищевые отравления</b>	1   Общее понятие о пищевых отравлениях	6	2
	2   Пищевые отравления бактериального происхождения.		

	3	Микотоксикозы.		
	4	Пищевые отравления немикробного происхождения.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Признаки пищевых отравлений		2	
<b>Тема 2.3. Глистные заболевания</b>	1	Общее понятие о глистных заболеваниях.	4	1
	2	Виды глистов и характеристика гельминтозов.		
	3	Меры предупреждения глистных заболеваний.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.		2	
<b>Раздел 3. Основы гигиены и санитарии</b>				
<b>Тема 3.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.</b>	1	Общее понятие о гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса.	6	1
	2	Улучшение условий труда на производстве.		
	3	Предупреждение производственного травматизма и оказание первой помощи пострадавшим.		
	4	Вредные привычки и борьба с ними.		
	5	Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий общественного питания.		
	<b>Практические занятия.</b> Оказание первой помощи пострадавшим при получении производственных травм, при несчастных случаях.		6	
<b>Тема 3.2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания</b>	1	Значение соблюдения правил личной гигиены.	4	1
	2	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела.		
	3	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук.		
	4	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию полости рта.		
	5	Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде.		
	6	Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания.		
	<b>Лабораторные работы</b> Изучение правил СанПиН		6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Реферат на тему «Влияние алкоголя, никотина, наркотиков на организм подростков»		2	
<b>Тема 3.3. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и</b>	1	Требования к территории предприятия общественного питания.	8	2
	2	Требования к планировке и устройству помещений.		
	3	Требования к отделке помещений.		

<b>содержанию предприятий общественного питания</b>	4	Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению.		
	5	Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря и посуды. Дератизация. Дезинсекция.		
	<b>Практические занятия.</b> Определение моющих и дезинфицирующих средств. Способы приготовления дезинфицирующих средств.		4	
<b>Тема 3.4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре</b>	1	Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь.	2	2
	2	Требования к технологическому оборудованию, мебели, инвентарю и инструментам производства.		
	3	Требования к кухонной и столовой посуде, способы их мытья и содержания.		
	4	Санитарно-эпидемиологический контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары.		
	<b>Практические занятия.</b> Маркировка оборудования, инвентаря, тары, посуды.		4	
<b>Тема 3.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов</b>	1	Требования к транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов.	4	2
	2	Требования к складским помещениям и условиям хранения пищевых продуктов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Сертификаты качества продуктовых товаров.		4	
<b>Тема 3.6. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд</b>	1	Общие санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера.	6	2
	2	Санитарно-эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке продуктов.		
	3	Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовлению блюд.		
	4	Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению скоропортящихся мясных блюд, холодных и сладких блюд, мучных кондитерских кремовых изделий.		
	<b>Лабораторные работы.</b> Признаки недоброкачества пищи		8	
<b>Тема 3.7.</b>	1	Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой	6	2



<b>Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей</b>		продукции.		
	2	Требования к обслуживанию потребителей		
<b>Тема 3.8. Производственный контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания</b>	1	Организация и проведение производственного контроля.	4	2
	2	Требования к соблюдению санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания.		
	3	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.		
		<b>Практические занятия.</b> Изучение документации о санитарном надзоре и службе.	4	
	<b>Всего:</b>		128	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов:

- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- кулинарии;
- информационных технологий в производственной деятельности.

Полигон:

- учебно-производственное хозяйство.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова: Санитария и гигиена питания. Учебное пособие. СПО. Издательство «ЛАНЬ», Санкт-Петербург, 2020 г., 188 с.
2. З.П.Матюхина. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. «Академия». 2021

Дополнительные источники:

1. Т.П.Трушина. Микробиология, гигиена и санитария в торговле. Ростов-на-Дону. Феникс, 2021
2. В.А.Барановский, Л.Г.Шатун. Повар. Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ. Ростов-на-Дону. Феникс, 2019
3. Л.В.Мармузова. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.Академия. 2000 Л.П.Черникова. Охрана труда и здоровья с основами санитарии и гигиены в сфере торговли и коммерции. М. ИКЦ «МарТ», 2020

#### 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.

<p align="center"><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.</p> <p>ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.</p>	<p><i>Лабораторная работа, практические занятия, тестирование, собеседование, экспертная оценка результатов практических и учебных работ</i></p>
<p>ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.</p> <p>5.2.3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.</p> <p>ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.</p> <p>ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.</p> <p>ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.</p> <p>ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.</p>	<p><i>экспертная оценка результатов учебных и практических работ, зачет</i></p> <p><i>Тестирование,</i></p> <p><i>практические занятия, реферат, лабораторная работа</i></p>