

Утверждаю:
И.о директора ГБПОУ ЗКА
_____ /Курбангалиев Т.А./
«___» _____ 2023 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.07. Основы микробиологии, санитарии и гигиены
по профессии среднего профессионального образования
35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07. Основы микробиологии, санитарии и гигиены разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства, 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

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07. 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 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства.

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

- Тракторист.

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 44 часа, в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
 - самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
- практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07. 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
Раздел 1. Основы микробиологии				
Тема 1.1. Основы микробиологии	1	Понятие о микроорганизмах.	2	1
	2	Роль микробов в природе.		
	3	История открытия и изучения микробов.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Виды микробов, их форма, строение и размножение.		2	
Тема 1.2. Морфология микробов	Содержание учебного материала		2	2
	1	Виды микробов и их размеры.		
	2	Бактерии, плесневые грибы, дрожжи, их форма, строение и размножение.		
	3	Физиология микробов.		
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микробов	1	Основные факторы внешней среды, влияющие на микробов.	2	1
	2	Распространение микробов в природе.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Роль микроорганизмов в природе.		2	
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания				
Тема 2.1. Пищевые инфекционные заболевания	1	Общее понятие об инфекционных заболеваниях.	6	2
	2	Острые кишечные инфекции.		
	3	Зоонозы.		
	Самостоятельная работа обучающихся Виды моющих средств		2	
Тема 2.2. Пищевые отравления	1	Общее понятие о пищевых отравлениях	2	2
	2	Пищевые отравления бактериального происхождения.		
	3	Микотоксикозы.		
	4	Пищевые отравления немикробного происхождения.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Признаки пищевых отравлений		2	
Тема 2.3. Глистные заболевания	1	Общее понятие о глистных заболеваниях.	2	1
	2	Виды глистов и характеристика гельминтозов.		
	3	Меры предупреждения глистных заболеваний.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Меры предупреждения глистных заболеваний.		2	

Раздел 3. Основы гигиены и санитарии				
Тема 3.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	1	Общее понятие о гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса.	4	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.		
	Практические занятия. Оказание первой помощи пострадавшим при получении производственных травм, при несчастных случаях.		4	
Тема 3.2. Личная гигиена работников предприятий.	1	Значение соблюдения правил личной гигиены.	2	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.		
	Практические занятия. Изучение правил СанПиН		2	
Самостоятельная работа обучающихся. Реферат на тему «Влияние алкоголя, никотина, наркотиков на организм подростков»		2		
Тема 3.3. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инструментам.	1	Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование.	2	2
	2	Требования к технологическому оборудованию и инструментам производства.		
	Практические занятия. Маркировка оборудования, инструментов.		2	
	2	Требования к обслуживанию потребителей		
Тема 3.4. Производственный контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях.	1	Организация и проведение производственного контроля.	2	2
	2	Требования к соблюдению санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания.		
	3	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.		
	Практические занятия. Изучение документации о санитарном надзоре и службе.		2	
Всего:			44	

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, 2021 г., 188 с.
2. З.П.Матюхина. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. «Академия». 2023

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Соблюдение правил личной гигиены и промышленной санитарии; Применение необходимые методы и средства защиты; Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств; Дезинфицирование оборудования, инвентаря, помещения, транспорта;</i>	<i>тестирование, собеседование, экспертная оценка результатов практических и учебных работ</i>
<i>Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту; Правила личной гигиены работников; Нормы гигиены труда; Классификация 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</i>	<i>экспертная оценка результатов учебных и практических работ, зачет Тестирование, практические занятия, реферат, лабораторная работа</i>