

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области «Образовательный центр с. Камышла»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

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

программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии:

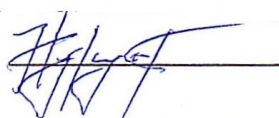
### **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

Камышла 2018г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства (Приказ № 391 Минобрнауки России от 09.04.2015)

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании методического объединения преподавателей спецдисциплин  
Председатель МО

 Нурутдинов А.А.

Протокол № 1 от «30» 08 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ

«Образовательный

центр с. Камышла»

Хисматов М.М.

2018 г.



Автор

 Сенгулова А.В.  
(подпись) (Ф.И.О.)

«30» 08 2018 г.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика
	Титульный лист и пояснительная записка	

## Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего общего образования, федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии «35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы», рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06 259), примерной программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (далее – ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол № 3 от «21» июля 2015г., регистрационный номер рецензии № \_\_ от «\_\_» июля 2015г. ФГАУ «ФИРО».

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧИЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7

# **1. ПАС ПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **Основы микробиологии, санитарии и гигиены.**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО «Хозяйка (ин) усадьбы»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения 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 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 программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося всего 78 час;

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><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	98
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	78
в том числе:	
Контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	20
<i>Итоговая аттестация в форме (дифференцированного зачета)</i>	

## 2.2. Содержание учебной дисциплины

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены»  
для профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Наименование разделов и тем	Перечень тем, лабораторных и практических работ.	Вид занятия (теория/пр)	Материальное и информационное обеспечение занятий	
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>				
Тема 1.1 Введение	Введение.	Т	учебники, рисунки, схемы	
	Основы микробиологии.	Т	учебники, рисунки, схемы, таблицы	
	История развития микробиологии.	Т	учебники, рисунки, схемы таблицы	
	Морфология и физиология микроорганизмов	Т	учебники, рисунки, схемы, таблица	
	Морфология бактерий	ПЗ	учебники, рисунки, схемы, таблица	
	Морфология дрожжей	ПЗ	учебники, рисунки, схемы, таблица	
	Морфология микроскопических грибов	ПЗ	учебники, рисунки, схемы, таблица	
	Вирусы	ПЗ	микроскопы, микропрепараты	
	Устройство микроскопа и правила работы с ним.	ПЗ	микроскопы, микропрепараты	
	Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов.	ПЗ	микроскопы, микропрепараты	
Тема 1.2 Физиология микроорганизм	Физиология микроорганизмов	Л	учебники, рисунки, схемы	
	Химический состав микробной клетки	ПЗ	учебники, рисунки, схемы, таблица	
	Обмен веществ	ПЗ	учебники, рисунки, схемы, таблица	
	Питание микроорганизмов	ПЗ	учебники, рисунки, схемы	

	Рост микробной культуры	ПЗ	учебники, рисунки, схемы	
	Контрольная работа	КР		
Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы	Влияние внешней среды на микроорганизмы	Т	учебники, рисунки, схемы	
	Физические факторы	Т	учебники, рисунки, таблицы	
	Химические факторы	Т	учебники, рисунки, схемы, таблица	
	Биологические факторы	Т	учебники, рисунки, схемы	
Тема 1.4 Распространение микроорганизмов в природе	Распространение микроорганизмов в природе	Т	учебники, рисунки, схемы, таблица	
	Микрофлора почвы	ПЗ	учебники, рисунки, схемы, таблица	
	Микрофлора воздуха	ПЗ	учебники, рисунки, схемы, таблица	
	Роль микроорганизмов в круговороте веществ	ПЗ	учебники, рисунки, схемы, таблица	
	Контрольная работа	КР	учебники, рисунки, схемы, таблица	
<b>РАЗДЕЛ 2 Микробиология основных пищевых продуктов</b>				
Тема 2.1 Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки	Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки	Т	учебники, рисунки, схемы, таблица	
	Особенности овощей, плодов и продуктов их переработки	Т	учебники, рисунки, схемы, таблицы	
	Микроорганизмы свежих и квашеных овощей и плодов	ПЗ	учебники, рисунки, схемы, таблица	
	Изучение под микроскопом микрофлоры свежего мяса	ПЗ	учебники, рисунки, фото	
	Изучение под микроскопом микрофлоры свежей рыбы	ПЗ	учебники, рисунки, фото	
	Контрольная работа	КР	коллекции	
Тема 2.2 Микрофлора сырья, используемого для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Микрофлора сырья, используемого для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Т	коллекции	
	Особенности технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	ПЗ	коллекции, схемы	
	Факторы, влияющие на жизнедеятельность микрофлоры теста	Т	коллекции, схемы	
	Микрофлора пшеничного теста	Т		



изделий	Микрофлора ржаного теста	ПЗ		
	Микроорганизмы, сохраняющиеся в изделиях во время выпечки	ПЗ		
Тема 2.3 Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания	Пищевые инфекции	Т		
	Пищевые отравления	Т		
	Глистные заболевания	Т		
	Составление мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций	ПЗ		
	Составление мероприятий по профилактике отравлений	ПЗ		
	Составление мероприятий по профилактике глистных заболеваний	ПЗ		
	Контрольная работа	КР		
<b>Тема 3 Основы санитарии и гигиены</b>				
Тема 3.1 Санитарные требования к предприятиям общественного питания.	Санитарные требования к предприятиям общественного питания.	Т	учебники, рисунки, схемы, таблицы	
	Дезинфекция предприятия и уборка территории.	Т	учебники, рисунки, схемы, таблицы	
	Приготовление растворов дезинфицирующих средств	ПЗ	учебники, рисунки, схемы, таблицы	
	Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря.	ПЗ	карточки с задачами	
	Дезинсекция	Т	карточки с задачами	
	Дератизация	Т	карточки с задачами	
	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий	Т	карточки с задачами	
	Требования к предприятиям малой мощности	ПЗ	карточки с задачами	

Тема 3.2 Основы гигиены труда и личной гигиены	Основы гигиены труда.	Т	карточки с задачами	
	Основы личной гигиены	ПЗ	учебники, рисунки, схемы, таблицы	
	Составление режима труда на предприятиях общественного питания			
	Оказание первой помощи при травмах			
	Контрольная работа	КР	учебники, рисунки, схемы, таблицы	
<b>РАЗДЕЛ 4. Контроль санитарного состояния предприятий пищевой промышленности. Охрана окружающей среды</b>				
Тема 4.1 Государственный и ведомственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил	Государственный и ведомственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил.	Т	учебники, рисунки, схемы, таблицы	
	Охрана окружающей среды	Т	учебники, рисунки, схемы, таблицы	
	Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории.	ПЗ	учебники, рисунки, схемы, таблицы	
	Дифференцированный зачёт	ДЗ	учебники, рисунки, схемы, таблицы	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Основы микробиологии, санитарии и гигиены (учебники и учебные пособия, карточки –задания, плакаты, демонстрационные стенды);

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения.**

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

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

**1. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Учебник           Издательство:  
ИЦ Академия, 2015г. : Начальное профессиональное образование.**

**2. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.»  
Учебник.- М.: «Академия» 2016.**

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля. Текущий контроль проводится преподавателем в течение всего срока обучения, а также в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Обучение по учебной дисциплине завершается дифференцированным зачетом.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;</li><li>• применять необходимые методы и средства защиты;</li><li>• готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li><li>• дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;</li><li>• проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;</li></ul>	тестирование тестирование тестирование тестирование тестирование
<b>В результате освоения дисциплины</b>	

**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

тестирование

тестирование

демонстрация полученных знаний

демонстрация полученных знаний

.

тестирование

тестирование

тестирование