

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

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

программа подготовки квалифицированных рабочих по профессии:


#### **35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства**

Камышла 2021г.

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 «31» 08 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**



Директор ГБПОУ  
«Образовательный  
центр с. Камышла»  
Хисматов М.М  
«31» 08 2021 г.

Организация –разработчик: ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла»

Разработчик: Сондолова А.В., преподаватель первой категории  
*Ф.И.О., звание, должность, категория*

<b>Дата актуализации</b>	<b>Результаты актуализации</b>	<b>Подпись разработчика</b>

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» разработана в соответствии с требованиями

федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) основного общего образования, федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии/специальности 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства на основе примерной программы учебного предмета «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (далее – ФГАУ «ФИРО») в качестве рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2015г., регистрационный номер рецензии №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2015г. ФГАУ «ФИРО»,

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
1.1. Область применения программы учебной дисциплины .....	5
1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы .....	5
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины .....	5
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.	5
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ .....	6
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы .....	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины .....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	14

# **1. ПАСПОРТ 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 «Мастер сельхоз производства»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована

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

общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

1. соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
2. применять необходимые методы и средства защиты;
3. готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
4. дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;
5. 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 программы учебной дисциплины а:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 час;  
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

### 2.1. Объем учебной дисциплины а и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	22
контрольные работы	1
Индивидуальный проект <i>(если предусмотрено)</i>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
в том числе:	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	<i>ДЗ</i>

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

### Основы микробиологии, санитарии и гигиены (Мастер с\х производства) 32ч.

#### Раздел 1 Основы микробиологии 7 часов

##### Тема 1.1 Введение Длительность изучения темы: 7 часов

Введение. Основы микробиологии.

Тип занятия: **Лекция** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: Повторение темы по учебнику

Введение. История развития микробиологии.

Тип занятия: **Лекция** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: Повторене темы по учебнику

Морфология и физиология микроорганизмов

Тип занятия: **Лаб. работа** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: Повторение темы

Морфология бактерий и дрожжей

Тип занятия: **Лаб. работа** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: Повторение по учебнику

Морфология микроскопических грибов

Тип занятия: **Лаб. работа** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: Повторение по учебнику

Устройство микроскопа и правила работы с ним.

Тип занятия: **Лаб. работа** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: Повторение по учебнику

Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов.

Тип занятия: **Лаб. работа** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: Повторение по учебнику

#### Раздел 2 Микробиология основных пищевых продуктов 14 часов

##### Тема 2.1 Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки Длительность изучения темы: 6 часов

Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки

Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки

Тип занятия: Лекция Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение темы по учебнику

Особенности овощей, плодов и продуктов их переработки

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение темы по учебнику

Микроорганизмы свежих и квашеных овощей и плодов

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Изучение под микроскопом микрофлоры свежего мяса

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Изучение под микроскопом микрофлоры свежей рыбы

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Контрольная работа

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Контрольная работа

## Тема 2.2 Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания. Длительность изучения темы: 8 часов

Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.

Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.

Тип занятия: Лекция Длительность: 2 часа Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Глистные заболевания

Тип занятия: Лекция Длительность: 2 часа Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: повторение по учебнику

Составление мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Составление мероприятий по профилактике отравлений



Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Составление мероприятий по профилактике глистных заболеваний

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Контрольная работа

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

## Раздел 3 Основы санитарии и гигиены, 11 часов

### Тема 3.1 Санитарные требования к предприятиям общественного питания. Длительность изучения темы: 4 часа

#### Санитарные требования к предприятиям общественного питания.

Санитарные требования к предприятиям общественного питания.

Тип занятия: Лекция Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Дезинфекция предприятия и уборка территории.

Тип занятия: Лекция Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Приготовление растворов дезинфицирующих средств

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря.

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

### Тема 3.2 Основы гигиены труда и личной гигиены. Длительность изучения темы: 7 часов

#### Основы гигиены труда и личной гигиены.

Основы гигиены труда.

Тип занятия: Лекция Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Основы личной гигиены.

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 3 часа Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Составление режима труда на предприятиях общественного питания

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Оказание первой помощи при травмах

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Контрольная работа

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику



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

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

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории.

##### **Оборудование учебного кабинета**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий «микробиологии»;
- комплект учебно-наглядных пособий по теме «Витамины»;
- инструкции для выполнения практических работ;
- таблица химический состав и энергетическая ценность съедобной части продуктов; таблица «Микробиологические нормативы продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания»;

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.
- весы электронные; весы товарные; весы настольные циферблатные;
- калькуляторы; электронные презентации по всем темам дисциплины.

##### **Оборудование:**

- инструкции для проведения лабораторных работ; водяная баня; пробирки;
- пипетки; лупы; термометр; весы технические с разновесами; стаканы 200 мл; фарфоровые чашки; миски; ступки; чашки Петри; мерный цилиндр 100 – 200 мл; пестик; колбы 150 – 200мл; ножницы; скальпель; пинцеты; спиртовка; электрическая плита; стекло для покрытия стакана; палочки стеклянные; посуда для погружения банок; вата; бумага.

### 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, 2016г.,: Начальное профессиональное образование.
2. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.» Учебник.- М.: «Академия» 2018.
3. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена, учеб пособие для образовательных учреждений нач. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 192с.

Дополнительные источники:

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания, учеб пособие для студ. высш. учеб. заведений — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 288с.

2. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) – Весь общепит России

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2018 г.
2. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов.– М.: Академия, 2019 г.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Академия, 2020г.
4. Мартинчик А.М., Королёв А.А., Трофименко А.С. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2017 г.
5. Рубина Е.А Санитария и гигиена питания. – М.: Академия, 2018 г.Дополнительные источники:
  1. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.560-96 от 24.10.96.
  2. Смолянский Б.Л., Абрамова Ж.И. Справочник по лечебному питанию для диет-сестер и поваров. – Л.: Легпромбыт, 2019 г.
  3. Мартинчик А.Н., Королев, А.А. Трофименко Л.С. Физиология питания санитария и гигиена: учеб. Пособие. – М.: Академия, 2017 г.

#### Интернет-ресурсы

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.who.int/water\\_sanitation\\_health/publications/ru/index.html](http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/ru/index.html), свободный. – Заглавие с экрана.
5. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ria-stk.ru>, с регистрацией.
6. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.

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

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

Обучение учебной дисциплины завершается дифференцированным зачетом.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;</li> <li>2. применять необходимые методы и средства защиты;</li> <li>3. готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>4. дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;</li> <li>5. проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;</li> </ol> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• санитарно – технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;</li> <li>• правила личной гигиены работников;</li> <li>• нормы гигиены труда;</li> <li>• классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>• правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;</li> <li>• основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;</li> <li>• санитарные требования к условиям хранения.</li> </ul>	<p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>демонстрация полученных знаний</p> <p>демонстрация полученных знаний .</p> <p>тестирование</p>