

Министерство образования и науки Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Образовательный центр с. Камышла»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ  
«Образовательный центр  
с. Камышла»  
Харразова Р.Р.  
от «01» 02 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**По профессии СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»**

**Форма обучения очная**

Камышла, 2023-2024 г.

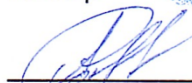
Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее СПО) 35.01.23 «Хозяйка усадьбы»

ОДОБРЕНО  
на заседании МО

преподавателей ООП  
протокол № 8 от «26» 06 2023

Председатель  Нурутдинов А.А.

Автор

 Сондолова А.В.

« 5 » 06 2023г.

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

Разработчик:  
Сондолова А.В., преподаватель спец. дисциплин, первой квалификационной категории.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
3. Условия реализации учебной дисциплины.....	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	15
5. Личностные результаты реализации программы воспитания.....	16

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Основы микробиологии, санитарии и гигиены

##### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО35.01.23 «Хозяйка усадьбы».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии Повар

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

## **2. СТРУКТУРА 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>	117
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	78
Теоретические занятия в том числе:	23
практические занятия в том числе:	55
контрольные работы	13

<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	39
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>		<b>21</b>	
<b>Тема1.1. Морфология микроорганизмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1.Бактерии. 2.Плесневые грибы. 3.Дрожжи. 4.Вирусы.		
	<b>Практические занятия: «Изучение морфологии микроорганизмов»</b>	1	2
	<b>Лабораторные работы</b>	-	-
<b>Тема 1.2.Физиология микроорганизмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1.Состав клеток микроорганизмов 2.Питание микроорганизмов 3.Дыхание микроорганизмов 4.Процессы, вызываемые микроорганизмами при производстве и хранении пищевых продуктов 5.Влияние условий внешней среды на микроорганизмы		
	<b>Практические занятия: "Изучение физиологии микроорганизмов»</b>	1	2
	<b>Лабораторные работы</b>	-	-
<b>Тема1.3. Распространение микроорганизмов в природе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1.Микрофлора почвы 2.Микрофлора воды 3.Микрофлора воздуха 4. Микрофлора тела человека		
	<b>Практические занятия: «Изучение влияния внешней среды на микроорганизмы и способов сохранения пищевых продуктов»</b>	1	2
	<b>Лабораторные работы</b>	-	-
	<b>Контрольная работа по теме 1 и 2</b>	1	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Тема 1.4. Микробиология важнейших пищевых продуктов</b>	1.Значение микробиологии пищевых продуктов 2.Микробиология мяса и мясных продуктов 3. Микробиология рыбы и морепродуктов 4. Микробиология стерилизованных баночных консервов 5. Микробиология молока и молочных продуктов 6. Микробиология кисломолочных продуктов 7. Микробиология пищевых жиров 8. Микробиология яиц и яичных продуктов 9. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки 10. Микробиология зернопродуктов 11.Микробиологическая стойкость продукта при хранении 12.Показатели микробиологической обсемененности	7	
	<b>Практические занятия</b>	-	-
	<b>Контрольная работа</b>	1	2
	<b>Самостоятельная работа</b> <u>Сообщения по темам:</u> «Влияние условий внешней среды на микроорганизмы» «Распространение микробов в природе» «Микробиология основных пищевых продуктов»	5	
<b>Раздел 2. Физиология питания</b>		<b>19</b>	
<b>Тема 2.1.Пищевые вещества и их значение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1.Общие понятия о пищевых веществах: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. 2.Методика расчета белков, жиров, углеводов в продуктах питания.		
	<b>Практические занятия</b>	-	-
	<b>Лабораторные работы</b>	-	-



	<b>Контрольная работа</b>	1	2
<b>Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1.Процесс пищеварения 2.Усвояемость пищи		
	<b>Практические занятия</b>	-	-
	<b>Лабораторные работы</b>	-	-
	<b>Контрольная работа</b>	1	2
<b>Тема 2.3. Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Общие понятия об обмене веществ 2.Суточный расход энергии человека		
	<b>Практические занятия</b>	-	-
	<b>Лабораторные работы</b>	-	-
	<b>Контрольная работа</b>	1	2
<b>Тема 2.4. Рациональное, сбалансированное питание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания 2.Альтернативные теории о питании		
	<b>Практические занятия</b>	-	-
	<b>Лабораторные работы</b>	-	-
	<b>Контрольная работа</b>	1	2
<b>Тема 2.5. Особенности питания детей и подростков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	2
	1.Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков 2.Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков		
	<b>Практические занятия</b>	-	-
	<b>Лабораторные работы</b>	-	-
	<b>Контрольная работа</b>	1	2
<b>Тема 2.6. Лечебное питание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1.Задачи и принципы построения лечебного питания 2.Диетическое питание		
	<b>Практические занятия</b>	-	-
	<b>Лабораторные работы</b>	-	-
	<b>Контрольная работа</b> по теме «Меню дневного рациона питания по диетам №1,4,5,9»	1	2
	<b>Самостоятельная работа</b> <u>Рефераты на тему:</u> «Питание различных групп взрослого населения» «Особенности питания детей и подростков»	5	

	«Лечебное питание»		
<b>Раздел 3. Гигиена и санитария предприятий общественного питания</b>		<b>38</b>	
<b>Тема 3.1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	2
	1.Значение соблюдения правил личной гигиены 2.Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию: тела в чистоте, рук в чистоте, к состоянию полости рта. 3.Требования к санитарной одежде.		
	<b>Практические занятия:</b> 1.Соблюдение правил личной гигиены и промышленной санитарии	1	2
	<b>Лабораторные работы</b>	-	-
<b>Тема 3.2.Пищевые инфекционные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1.Общие понятия об инфекционных заболеваниях 2. Острые кишечные инфекции 3.Зоонозы		
	<b>Практические занятия</b>	-	-
	<b>Лабораторные работы</b>	-	-
	<b>Контрольная работа</b>	1	2
<b>Тема 3.3. Пищевые отравления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1.Общие понятия о пищевых отравлениях. 2.Пищевые отравления бактериального происхождения. 3.Микотоксикозы. 4.Пищевые отравления немикробного происхождения.		
	<b>Практические занятия</b>	-	-
	<b>Лабораторные работы</b>	-	-
	<b>Контрольная работа</b>	1	2
<b>Тема 3.4. Глистные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Общие понятия 2.Виды и характеристика гельминтов.		
	<b>Практические занятия</b>	-	-
	<b>Лабораторные работы</b>	-	-
	<b>Контрольная работа</b>	1	2
<b>Тема 3.5. Санитарно-гигиенические требования к</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	1.Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания.		

<b>помещениям, оборудованию, инвентарю</b>	2.Санитарные требования к территории предприятия общественного питания. 3.Уборка помещений, виды и способы уборки. 4.Дезинфекция, дератизация и дезинсекция. 5.Санитарно-лабораторный контроль качества обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях общественного питания. 6.Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде. 7.Требования к мытью посуды.		
	<b>Практические занятия</b>	-	-
	<b>Лабораторные работы:</b> 1.Приготовление растворов дезинфицирующих средств. 2.Приготовление растворов моющих средств.	2	2
	<b>Контрольная работа</b>	1	2
<b>Тема 3.6. Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; дезинсекции и дератизации помещений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	1.Правила проведения дезинфекции инвентаря, инструментов, столовой посуды и тары. 2.Правила проведения дезинфекции транспорта. 3.Правила проведения дезинфекции помещений. 4.Правила проведения дезинсекции и дератизации.		
	<b>Лабораторные работы</b>	-	-
	<b>Практические занятия:</b> 1.Проведение дезинфекции инвентаря и инструментов 2.Проведение дезинфекции столовой посуды 3.Проведение дезинфекции тары 4.Проведение дезинфекции оборудования 5.Проведение дезинфекции транспорта 6.Проведение дезинфекции отдельных помещений	6	2
<b>Тема 3.7. Санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	1.Режим хранения пищевых продуктов 2.Санитарные требования к хранению сырья 3.Санитарные требования к хранению полуфабрикатов 4.Санитарные требования к хранению готовой продукции		
	<b>Практические занятия</b>	-	-
	<b>Лабораторные работы</b>	-	-
			2
	<b>Самостоятельная работа</b>	29	

	<u>Рефераты на тему:</u> «Основные сведения о гигиене и санитарии труда» «Личная гигиена работников предприятий общественного питания» «Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей» «Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство» <u>Сообщения на тему:</u> «Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания» «Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре» «Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов» «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов»		
<b>Дифференцированный зачет</b>		1	
<b>Всего:</b>		<b>78</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. Условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета микробиологии, санитарии и гигиены.

Технические средства обучения:

Компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

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

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

Список литературы

Основные источники:

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студентов среднего профессионального образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями № 1 и № 2).
2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
3. СанПиН 4.2727-99 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
4. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
5. СанПиН 2.2.4548-96. «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
6. СНиП 23.05-95 «Естественное и искусственное освещение».
7. СНиП 31.01- 03 «Жилые здания».
8. СНиП 23.05-95 «Административные и бытовые здания».
9. СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
10. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.
11. СП 1.1058 – 01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
12. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»

13. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
14. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»
15. СП 3.1.7.2616-10 «профилактика сальмонеллеза»
16. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325/.
17. ГОСТ 2761-84 «Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения».
18. ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством»

#### 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Умения:</b></p> <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>	<p>Экспертная оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ. Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы</p>
<p><b>Знания:</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 сельскохозяйственного сырья и продукции</li></ul>	<p>Текущий контроль успеваемости в устной и письменной форме, в форме тестирования, контрольных работ; защита докладов, компьютерная презентация. Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.</p>

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p align="center"><b>ЛР 10</b></p>
<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b></p>	
<p>Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<p align="center"><b>ЛР 13</b></p>
<p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p align="center"><b>ЛР 14</b></p>
<p>Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	<p align="center"><b>ЛР 15</b></p>
<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b></p>	
<p>Выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в формировании условий для успешного развития потенциала молодежи в интересах социально-экономического, общественно-политического и культурного развития региона</p>	<p align="center"><b>ЛР 16</b></p>
<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b></p>	
<p>Способный генерировать новые идеи для решения профессиональных задач, перестраивать сложившиеся способы их решения, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий как результативный и привлекательный участник трудовых отношений</p>	<p align="center"><b>ЛР 17</b></p>
<p>Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению</p>	<p align="center"><b>ЛР 18</b></p>
<p>Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику</p>	<p align="center"><b>ЛР 19</b></p>
<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b></p>	
<p>Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p>	<p align="center"><b>ЛР 20</b></p>
<p>Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости</p>	<p align="center"><b>ЛР 21</b></p>