

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ
«Образовательный центр
с. Камышля»
Харразова Р.Р.
от « 19 » / 09 / 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

По профессии СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»

Форма обучения очная

Камышля, 2023-2024 г.

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) СПО 35.01.23 «Хозяйка усадьбы».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 35.01.23 «Хозяйка усадьбы».

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

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
Теоретические занятия в том числе:	23
практические занятия в том числе:	55
контрольные работы	13
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	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
Раздел 1. Основы микробиологии		21	
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Бактерии. 2. Плесневые грибы. 3. Дрожжи. 4. Вирусы.		
	Практические занятия: «Изучение морфологии микроорганизмов»	1	2
	Лабораторные работы	-	-
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	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		
	Практические занятия: «Изучение физиологии микроорганизмов»	1	2
	Лабораторные работы	-	-
Тема 1.3. Распространение микроорганизмов в природе	Содержание учебного материала	2	2
	1. Микрофлора почвы 2. Микрофлора воды 3. Микрофлора воздуха 4. Микрофлора тела человека		
	Практические занятия: «Изучение влияния внешней среды на микроорганизмы и способов сохранения пищевых продуктов»	1	2
	Лабораторные работы	-	-
	Контрольная работа по теме 1 и 2	1	2

Тема 1.4. Микробиология важнейших пищевых продуктов	Содержание учебного материала	7	2
	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		
	Практические занятия	-	-
	Контрольная работа	1	2
Самостоятельная работа <u>Сообщения по темам:</u> «Влияние условий внешней среды на микроорганизмы» «Распространение микробов в природе» «Микробиология основных пищевых продуктов»	5		
Раздел 2. Физиология питания		19	
Тема 2.1.Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала	2	2
	1.Общие понятия о пищевых веществах: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. 2.Методика расчета белков, жиров, углеводов в продуктах питания.		
	Практические занятия	-	-
	Лабораторные работы	-	-
	Контрольная работа	1	2

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

	«Особенности питания детей и подростков» «Лечебное питание»		
Раздел 3. Гигиена и санитария предприятий общественного питания		38	
Тема 3.1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	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.		
	Практические занятия: 1.Соблюдение правил личной гигиены и промышленной санитарии	1	2
	Лабораторные работы	-	-
Тема 3.2.Пищевые инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	2	2
	1.Общие понятия об инфекционных заболеваниях 2. Острые кишечные инфекции 3.Зоонозы		
	Практические занятия	-	-
	Лабораторные работы	-	-
	Контрольная работа	1	2
Тема 3.3. Пищевые отравления	Содержание учебного материала	2	2
	1.Общие понятия о пищевых отравлениях. 2.Пищевые отравления бактериального происхождения. 3.Микотоксикозы. 4.Пищевые отравления немикробного происхождения.		
	Практические занятия	-	-
	Лабораторные работы	-	-
	Контрольная работа	1	2
Тема 3.4. Глистные заболевания	Содержание учебного материала	2	2
	1. Общие понятия 2.Виды и характеристика гельминтов.		
	Практические занятия	-	-
	Лабораторные работы	-	-
	Контрольная работа	1	2
Тема 3.5. Санитарно-	Содержание учебного материала	4	2

гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю	1.Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания. 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.		
	Практические занятия	-	-
	Лабораторные работы: 1.Приготовление растворов дезинфицирующих средств. 2.Приготовление растворов моющих средств.	2	2
	Контрольная работа	1	2
Тема 3.6. Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; дезинсекции и дератизации помещений	Содержание учебного материала	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.		
	Лабораторные работы	-	-
	Практические занятия: 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
Тема 3.7. Санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции	Содержание учебного материала	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		
	Практические занятия	-	-

	Лабораторные работы	-	-
			2
	Самостоятельная работа <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»	29	
	Дифференцированный зачет	1	
	Всего:	78	

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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;	<p>Экспертная оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ. Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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	<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">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p align="center">ЛР 10</p>
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</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">ЛР 13</p>
<p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p align="center">ЛР 14</p>
<p>Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	<p align="center">ЛР 15</p>
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</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">ЛР 16</p>
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</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">ЛР 17</p>
<p>Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению</p>	<p align="center">ЛР 18</p>
<p>Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику</p>	<p align="center">ЛР 19</p>
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</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">ЛР 20</p>
<p>Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости</p>	<p align="center">ЛР 21</p>