

**Министерство образования и науки Мурманской области**

**«Северный национальный колледж»  
(филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной дисциплины

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

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

**35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

с. Ловозеро, Мурманской области  
2021

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены** разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

**Организация-разработчик:**

«Северный национальный колледж» (филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)

**Составитель:**

Мировова Е.Л., преподаватель

**Ответственный:**

Советкина С.В., начальник отдела по учебной работе

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2021 г. № 1

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **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 Хозяйка(ин) усадьбы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения).

**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:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
- применять необходимые методы и средства защиты;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещение, транспорт;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- 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 средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции, 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 51 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Основы микробиологии, санитарии и гигиены

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
Лекций, уроков	18
Лабораторные и практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
Выполнение рефератов	
Создание презентаций	
Составление конспектов	
Итоговая аттестация в форме зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>			35	
<b>Тема 1.1. Морфология микроорганизмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Введение. Характеристика основных групп микробов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов. Воздействие микробов на пищевые продукты.		1
	<b>Лабораторные работы</b> 1. Ознакомление с микробиологической лабораторией и ее оборудованием 2. Использование микробиологических методов исследования объектов среды и пищевых продуктов (правила отбора проб)		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 2. Презентация на тему: «Микрофлора основных пищевых продуктов» 3. Творческая работа на тему: «Роль микробов в природе и жизни человека» 4. Заполнение таблицы: «Виды порчи основных пищевых продуктов»		2	
<b>Тема 1.2. Физиология микробов, факторы среды, влияющие на них</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Физиология микробов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микробов. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов: температура, влажность, повышенная концентрация веществ, реакция среды. Действие на микробы света, излучений, химических веществ, биологических факторов. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном виде. Влияние		2
	2.	тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору.		
	<b>Лабораторные работы</b> Проведение микробиологического исследования смывов с рук, оборудования, инвентаря и оценка полученных результатов		4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Реферат на тему: «Температурный фактор обработки пищевых продуктов как способ их сохранности» 2. Презентация на тему: «Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве и пути их устранения» 3. Произвести классификацию факторов внешней среды.		4	

<b>Тема 1.3. Пищевые заболевания, их профилактика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1.	Пищевые инфекции. Понятие об инфекции, пути проникновения микробов в организм человека. Бациллоносительство. Пути попадания микробов в пищевые продукты. Пищевые инфекции: дизентерия, брюшной тиф, гепатит А. Зоонозы: бруцеллез, сибирская язва, ящур. Характеристика возбудителей, источники и пути заражения, особенности профилактики.		1
	2.	Пищевые отравления. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, общие признаки, первая помощь, меры профилактики. Характеристика микробных пищевых отравлений: токсикоинфекций, интоксикаций, микотоксикозов. Пищевые отравления немикробного происхождения, их характеристика. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения, меры профилактики.		
	<b>Практические занятия</b> 1. Анализ материалов расследования пищевых отравлений (соблюдение санитарно-гигиенических требований в условиях производства) 2. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений 3. Анализ материалов расследования пищевых инфекций		4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Составление опорного конспекта по теме: «Гельминты и гельминтозы, их профилактика» 2. Составление схемы: «Этапы расследования пищевых отравлений» 3. Реферат на тему: «Профилактика немикробных пищевых отравлений» 4. Презентация на тему: «Причины заражения пищевых продуктов и их последствия» 5. Составление опорного конспекта по теме: «Охрана окружающей среды. Мероприятия по борьбе с загрязнением» 6. Презентация на тему: «Свойства патогенных микроорганизмов. Защитные силы организма в борьбе с инфекцией»		4	
<b>Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания</b>				
<b>Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Личная гигиена, производственная гигиена, гигиена труда. Значение личной гигиены работников предприятий питания. Гигиена полости рта, гигиена рук. Производственный маникюр. Санитарная одежда, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара. Медицинский контроль работников предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Сроки проведения медицинского обследования. Перечень болезней, препятствующих работе в общественном питании.		3



	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Реферат на тему: «Гигиена труда повара, кондитера» 2.Реферат на тему: «Производственный травматизм и меры его предупреждения» 3. Составить опорный конспект на тему: « Санитарная и специальная одежда работников поварского блока и блока обработки сельскохозяйственных продуктов»		4	
<b>Тема 2.2.</b> Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде , транспорту	<b>Содержание учебного материала</b>		8	
	1.	Санитарные требования к помещениям , оборудованию, инвентарю, посуде, таре, транспорту и их содержанию. Санитарно-гигиенические требования к планировке и отделке производственных, торговых, складских помещений. Гигиенические требования к освещению и вентиляции. Классификация моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.		2
	2.	Понятие о маркировке оборудования, инвентаря, ее гигиеническая необходимость.		3
	3	Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды, тары транспорту: очистка, мытье, дезинфицирование и хранение.		
	4.	Понятие: дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика, правила применения. Дезинсекция, дератизация, методы их проведения. Значение этих мероприятий в профилактике пищевых заболеваний. Моющие средства: классификация, характеристика, способы приготовления растворов. Применение и хранение растворов моющих средств.		
	<b>Практические занятия</b> Проведение санитарной обработки помещения , оборудования, инвентаря. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств Составление графика- периодичности санитарной обработки помещений, обработки инвентаря и оборудования		4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Исследовательская работа на тему: «Соблюдение гигиенических принципов планировки помещений» 2.Реферат на тему: «Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам» 3. Составление схемы требований к складским помещениям и хранению скоропортящихся продуктов 4. Составление таблицы « Условия реализации готовой продукции»		4	
	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
<b>Тема 2.3.</b> Санитарно-гигиенические требования к пищевым	1	Санитарные требования к транспортировке, приемке, сельскохозяйственного сырья и		2
	2	продукции.		

продуктам, их кулинарной обработке и реализации	3.	Санитарные требования к транспорту для перевозки сельскохозяйственного сырья и кулинарной продукции. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья. Правила и сроки хранения скоропортящихся продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке сырья, производству и реализации кулинарных и кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке сырья. Санитарно-эпидемиологическое и физиологическое значение кулинарной обработки. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов: способы, режим, правила.. Санитарные требования к хранению и реализации готовых изделий. Санитарно-пищевое законодательство. Законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены.		
	<b>Лабораторные работы</b> Микробиологические исследования мяса, мясопродуктов и оценка полученных результатов Микробиологические исследования рыбы, рыбных продуктов и оценка полученных результатов Микробиологические исследования плодов и овощей и оценка полученных результатов		4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Презентация на тему: «Задачи государственного и ведомственного санитарного надзора» 2. Составить опорный конспект на тему: «Санитарные требования к тепловой обработке продуктов: способы, режим, правила» 3. Реферат на тему: «Законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены» 4. Составить опорный конспект на тему: «Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке сырья».		4	
	<b>Зачет</b>		<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>		<b>34/17</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 предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории микробиологии санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор с соответствующим программным обеспечением.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- микроскопы;
- термостаты;
- сушильный шкаф;
- технические весы;
- стерилизаторы.

Посуда: пробирки, колбы, мерные цилиндры, чашки Петри.

Приспособления: бактериологические петли, препаровальные иглы, шпатели, пипетки, предметные и покровные стекла.

Комплект учебно–методической документации.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

Наглядные пособия:

- плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, логические структуры;

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

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

Основные источники:

1. Горохова, С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учебное пособие / С.С. Горохова. – М. : «Академия», 2008. – 64 с.

2. Гусев, Н.В. Микробиология: учебник / Н.В. Гусев, Л.А. Минеева.–М. : «Академия», 2010. – 464 с.

3. Копреева, Р.П. Санитарная микробиология сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Р.П. Копреева. – М. : Политрафсервис, 2006. – 407 с.
4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев. – М. : «Академия», 2010. – 352 с.
5. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник / З.П. Матюхина. – М. : «Академия», 2008. – 184 с.
6. Мудрецова-Висс, К.А. Микробиология, санитария, гигиена: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дерюхина. – М. : «Форум», 2008. – 400 с.
7. Общественное питание: сборник нормативных документов – М. : Гроссмедиа, 2006. – 192 с.
8. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Т. Малыгина. – М. : «Форум», 2010. – 240 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324 –03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации // <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	наблюдение и оценка на практическом занятии
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	защита отчетов по практической работе
Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	защита отчетов по лабораторной работе
<b>Знать:</b>	
Основные группы микроорганизмов	тестирование; защита электронных презентаций; защита рефератов
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	защита рефератов; тестирование
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, санитарно – технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	защита рефератов; выполнение индивидуальных исследовательских заданий; защита электронных презентаций
Правила личной гигиены работников пищевых производств	тестирование; защита рефератов
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	тестирование
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	тестирование; выполнение индивидуальных исследовательских заданий.
Зачет	