

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

Распоряжением директора

№ 30 от 30.08.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Программа предназначена для реализации СПО

по профессии 35.01.23 Хозяйка (-ин) усадьбы

п. Мичуринское
2022 г

Программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, гигиена и санитария в пищевом производстве разработана на основе Профессионального стандарта по профессии 35.01.23 Хозяйка (-ин) усадьбы утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 610н от 08.09.2015; с учетом особенных образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ письмо Минобрнауки России от 22 апреля 2015 г. № 06-443.

Организация-разработчик:

ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчик программы:

Преподаватель ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»
Пинаева А.Н.

Рассмотрена на заседании ПЦК специальных дисциплин протокол № 1 от
29.08.2022

Председатель ПЦК _____ Пинаева А.Н.

Согласована:

Заместитель директора по учебной-производственной работе

_____ Г.А.Мухина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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

Примерная программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.23 «Хозяйка (-ин) усадьбы»

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

Дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины:

В результате освоения 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, транспорта;
- 5) проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 1) санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежда, транспорту;
- 2) правила личной гигиены работников;
- 3) нормы гигиены труда;
- 4) классификация моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- 5) правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
- 6) основные типы пищевых отравлений и инфекции, источники возможного заражения;
- 7) санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции

Требования к результатам освоения дисциплины:

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).

Код	Наименование результатов обучения
ПК2.1.	Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.
ПК 2.2	Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями
ПК 2.3	Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.
ПК 2.4	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.
ПК 2.5	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.
ПК 2.6	Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.
ПК 3.1	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
ПК 3.2	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
ПК 3.3	Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.
ПК 3.4	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6	Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол.

ЛР 6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 28: Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и кондитерского дела

ЛР 29: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	40
Самостоятельная работа обучающегося	20
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов	Уровень освоения	Личностные результаты
1	2	3	4	
Раздел 1 Основы микробиологии	1. Введение	1	2	
	Содержание учебного материала	3	2	ЛР6, ЛР10, ЛР28, ЛР29
	2. Микроорганизмы: понятия, общая классификация на группы.		2	
	3. Распространение микробов в природе.		2	
	4. Устройство микроскопа. Правила работы с ним.			
Раздел 2	Санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту.			ЛР6, ЛР10, ЛР28, ЛР29
Тема 2.1 Требования к устройству предприятий.	Содержание учебного материала	4		
	5. Требования к территории: выбор места для застройки, учёта аэрации, температурного режима, расположения подсобных построек.		2	
	6. Требования к планированию и устройству помещений: производственные, торговые, складские, административно – бытовые.		2	
	7. Требования к отделке помещений: внутренняя отделка.		2	
	8. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению, уровню производственного шума.		2	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	11		

Требования к санитарному содержанию предприятий	9,10. Требования к санитарному содержанию предприятий: производственных помещений, заготовочных цехах, складских помещений и т.д.		2	
	11,12. Дезинфекция и дезинфицирующие средства: физические методы, химические методы дезинфекции.		2	
	13,14. Борьба с грызунами, мухами, тараканами: профилактические меры, предупреждение, истребление.		2	
Тема 2.3 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту	15. Требования к оборудованию: механическому, тепловому, холодильному, и не механическому.		2	
	16. Требования к мебели: столы, сиденья, подсобные, сервировочные столы, серванты.		2	
	17. Требования к кухонной посуде и таре: разные виды посуды, маркировка посуды, разновидности тары. Требования к столовой посуде: механизированной и ручной способ мытья посуды.		2	
	18. Санитарно — бактериологический контроль за оборудованием, инвентарём, посудой.		2	
	19. Требования к транспорту: специализация транспорта, санитарный паспорт, санитарные правила перевозки. Одежда: санитарная одежда.		2	
	20. Зачет по 1 и 2 разделу	1	2,3	
	Самостоятельная работа обучающихся.	8		
Раздел 3	Правила личной гигиены работников.	2		ЛР6,ЛР10, ЛР28,ЛР29
Тема 3.1. Личная гигиена работников.	Содержание учебного материала		2	
	21. Личная гигиена: содержание тела, рук, полости рта, одежды, санитарный режим, поведение, медицинское обследование, санитарный контроль.			
Тема 3.2 Нормы	Содержание учебного материала	5		ЛР6,ЛР10, ЛР28,ЛР29

гигиены труда.	22. Основные сведения о гигиене труда: оздоровлении условий труда, гигиеническая культура.		2	
	23. Рациональная организация трудового процесса: утомление организма, работоспособность человека, сохранение работоспособности.		2	
	24. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи: производственная травма, поражение электрическим током, ожёг.		2	
	25. Вредные привычки и борьба с ними: курение, алкоголизм, наркомания и токсикомания.		2	
	26. Инфекционные заболевания персонала и их предупреждение: туберкулёз, венерические заболевания, гонорея ВИЧ — инфекция, СПИД.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся. -описать огнегасительные вещества при тушении пожаров -действия при поражении электрическим током; -первую помощь при ожогах.	6	2,3	
Раздел 4	Классификация моющих средств	3		
Тема 4.1 Классификация моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения и, условия и сроки хранения.	Содержание учебного материала			ЛР6, ЛР10, ЛР28, ЛР29
	27. Классификация моющих и дезинфицирующих средств, классификация средств; кислородосодержащие, альдегидосодержащие, спиртосодержащие, фенолосодержащие, на основе кислот, галоидсодержащие, поверхностно активные вещества. Ассортимент основных дезинфицирующих средств.		2	
	28. Правила применения моющих и дезинфицирующих средств.		2	
	29. Условия, сроки хранения дезинфицирующих и моющих средств.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм моющих и дезинфицирующих средств по классификации.	4	2,3	
Тема 4.2	Содержание учебного материала	5		ЛР6, ЛР10, ЛР28, ЛР29

Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинсекция, дератизация помещений.	30. Требования к инвентарю и инструментам: разделочные доски, инструменты		2	9
	31. Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов: специализированный автотранспорт: санитарные требования к лицам, сопровождающим перевозку, обработка брезента и тары.		2	
	32. Дезинфекция: уничтожение физическими, химическими, биологическими методами, дезинфицирующие средства и их применение.		2	
	33. Дезинсекция: механические, физические, химические и биологические методы, препараты.		2	
	34. Дератизация: комплекс мер по борьбе с грызунами. Профилактические и истребительные меры.		2	
	35. Зачет по 3,4 разделу	1	2,3	
Раздел 5	Типы инфекций, источники заражения.			ЛР6, ЛР10, ЛР28, ЛР29
Тема 5.1 Основные типы пищевых отравлений и инфекции, источники возможного заражения	Содержание учебного материала	3	2	
	36. Пищевые инфекционные заболевания: острые кишечные инфекции.		2	
	37. Пищевые отравления: микробного и не микробного происхождения, бактериального происхождения; микотоксикозы.		2	
	38. Источники возможного заражения: пищевыми инфекциями и пищевыми отравлениями		2	
	39. Обобщение и систематизация знаний 40. Итоговый зачет	2	2,3	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование лаборатории микробиологии

1. комплект ученической мебели

Доска

Столы двухместные

Стол письменный

Стол для демонстрации

Шкаф двустворчатый

Шкаф канцелярский

Стулья

Сейф

2. Технические средства обучения:

Мультимедиа

Ноутбук

Экран

Комплект средств обучения:

-электронные образовательные ресурсы (образовательные мультимедиа);

- аудиовизуальные средства обучения (слайды, видеофильмы образовательные, учебные кинофильмы);

- наглядные плоскостные средства обучения (плакаты, планшеты);

- демонстрационные средства обучения (макеты, стенды, модели).

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Прозоркина Н.В., Рубашкина Л.А. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии: учебное пособие для средних специальных медицинских учебных заведений. – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 416 с.
2. В.Б. Сбойчаков Микробиология с основами эпидемиологии и методами микробиологических исследований: учебник для средних медицинских учебных заведений. – СПб.: СпецЛит, 2007. – 592с.
3. Черкес Ф.К., Богоявленская Л.Б., Бельская Н.А. Микробиология.- М.: Медицина, 1987.- 512с.
4. Микробиология и иммунология: /Под ред. Воробьева А.А., - М.: ОАО «Медицина», 2005.- 496с.
5. Медицинская паразитология. Учеб.пособие.- Ростов н/Дону: Феникс, 2006,- 292с.

Дополнительные источники:

1. Борисов Л.Б. Медицинская микробиология, вирусология, иммунология: Учебник. М.: ООО МИА, 2005.- 736с.
2. Бурместер Г.-Р., Пецутто А. Наглядная иммунология.- М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2007. - 320с.
3. Виды, формы и механизмы существования микробиологических сообществ в естественных экосистемах.- Учеб. Пособие.- Н.Новгород, 2006.- 102с.
4. Емцев В.Т., Мишустин Е.Н. Микробиология: учебник для вузов.- М.: Дрофа, 2006.- 444с.
5. Заславская М.И., Махрова Т.В., Зеленова Е.Г., Салина Е.В. Прикладная микробиология и иммунология: руководство к практическим занятиям для студентов медицинских ВУЗов. - Нижний Новгород: Изд – во НГМА, 2007. - 110с.
6. Заяц Р.Г., Рачковская И.В., Карпов И.А. Основы общей и медицинской паразитологии.- Ростов н/Д.: Феникс, 2002.- 224с.
7. Мальцев В.Н., Пашков Е.П., Хаустова Л.И. Основы микробиологии и иммунологии. М.: Медицина, 2005.- 280с.
8. Маянский А.Н. Лекции по иммунологии.- Н.Н.: изд-во НижГМА, 2005.- 272с.
9. Медицинская микробиология, вирусология и иммунология / Под ред. А.А. Воробьева. - М.: ООО «МИА», 2006.- 704 с.
10. Е.О. Мурадова, К.В. Ткаченко Микробиология. Курс лекций.- М.: Эксмо, 2007. -336с.
11. Бакулина Н.А., Краева Э.Л. Микробиология. М., Медицина, 1976, - 424с.

12. Любина А.Я., Неменова Ю.М., Полеев М.Э., Чернобельская Г.М.
Руководство к практическим занятиям по технике лабораторных работ.
- М.: Медицина, 1983.-208с.
13. Методические разработки к занятиям по общей микробиологии,
вирусологии и прикладной иммунологии.- Горький: ГМИ, 1990.- 88с.
14. Павлович С.А. Медицинская микробиология.- Минск: Выш. шк.- 1999.-
133с.

Интернет – ресурсы

Diagnos.ru

www.4medic.ru

smikro.ru

Hameleon.su

Rsmu.ru

www.krugosvet.ru/ / mikrobiologiya.html

www.micro-biology.ru

www.academia-moscow.ru

www.fbb.msu.ru/.../microbiology.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	самостоятельная работа учащихся
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	самостоятельная работа учащихся
Знать:	
основные группы микроорганизмов	опрос
основные пищевые инфекции и отравления	опрос
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	внеаудиторная индивидуальная работа учащихся
санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю, оборудованию, одежде	опрос
правила личной гигиены работников пищевых производств	опрос
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	опрос, внеаудиторная индивидуальная работа учащихся
правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации	внеаудиторная индивидуальная работа учащихся