

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Утверждаю
Проректор по образовательной
деятельности

В.Н. Чумаков
«30» января 2023г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

для профессии **35.01.23 Хозяйка(-ин) усадьбы**

2022 год

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) **35.01.23 «Хозяйка(-ин) усадьбы»**

Организация-разработчик: Агропромышленный факультет АОУ ВО ЛО
ГИЭФПТ

Разработчики:

Цителадзе Е.П. - преподаватель высшей категории

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1
от «15» января 2023 г.

Председатель методической комиссии  Н.В. Кожина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	7

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 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 50 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 33 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	33
В том числе: теоретическое обучение	26
практические занятия	7
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
Консультации	Не предусмотрено
Промежуточная 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	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Введение. Структурная организация прокариотической клетки	1	
Тема 1. Основные группы микроорганизмов	Содержание учебного материала	10	ОК 1-9
	1 Классификация прокариот		
	2 Морфология микроорганизмов: бактерии, дрожжи		
	3 Структуры прокариотической клетки		
	4 Принципиальные особенности клеточной организации прокариот		
	5 Грибы. Вирусы.		
	6 Метаболизм прокариот: процессы катаболизма и анаболизма		
	7 Распространение микробов в природе: микрофлора почвы, воздуха, воды.		
	8 Роль микроорганизмов в круговороте веществ		
	Лабораторные работы: 1. «Устройство микроскопа и правила работы с ним. Способы приготовления препаратов для микроскопирования». 2. «Изучение под микроскопом морфологии микроорганизмов на пищевых продуктах».	2	ОК 1-9
	Контрольные работы	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практической работы, подготовка к защите; - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Виды микроорганизмов», «Микроорганизмы на пищевых продуктах» (по группе продуктов), «Микробиология важнейших пищевых продуктов» Работа с программой Mentimeter.Kahoot,Canva	5	
Тема 2. Рост и размножение прокариот	Содержание учебного материала	2	ОК 1-9
	1. Рост микробной культуры		
	2. Размножение бактерий		
	Лабораторные работы 1. Определение состояния культуры дрожжей микроскопированием	1	
Тема 3 Питание прокариот	Содержание учебного материала	4	ОК 1-9
	1. Химический состав прокариотной клетки		
	2. Пищевые потребности прокариот		
	3. Механизмы поступления питательных веществ в клетку прокариот		
	4. Типы питания прокариот		
	Самостоятельная работа обучающихся:	3	

	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Типы питания прокариот» Работа с программой Mentimeter.Kahoot,Canva			
Тема 3 Прокариоты и окружающая среда	Содержание учебного материала		5	
	1. Влияние физических и химических факторов на бактерии			
	2. Взаимоотношения микроорганизмов			
	3. Антибиотики. Их значение и применение			
	4. Взаимоотношения микроорганизмов с растениями			
	5. Взаимоотношения микроорганизмов с человеком и животными			
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практической работы, подготовка к защите; - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Взаимоотношения микроорганизмов», «Микроорганизмы и растения», «Микроорганизмы и человек» Работа с программой Mentimeter.Kahoot,Canva		3	OK 1-9
Тема 3. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала		5	
	1	Понятие об инфекции. Иммунитет.		
	2	Острые кишечные инфекции. Зоонозы.		
	3	Пищевые отравления: бактериального происхождения. Токсикоинфекции.		
	4	Глистные заболевания.		
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия: 1. Составление плана профилактических мероприятий по предупреждению пищевых инфекций. Роль цифровых технологий в практике.		2	
	Контрольные работы		1	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме «Острые кишечные инфекции», «Глистные заболевания: меры предупреждения», «Пищевые отравления немикробного происхождения»		3	
Тема 4. Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии	Содержание учебного материала		4	OK 1-9
	1	Личная гигиена работников		
	2	Основы рационального питания		
	3	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация		OK 1-9
	Практические занятия 1. Проведения мероприятий по дезинсекции, дезинсекции, дератизации. Роль цифровых технологий в практике.		1	
	Контрольные работы		-	

	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - работа с нормативной документацией. Роль цифровых технологий в практике.	3	
	Подготовка к контрольной работе Итоговая контрольная работа	2	
	<i>Всего:</i>	33	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. (Аудитория № 20): Посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, вытяжной шкаф, настенные стенды постоянной экспозиции: «Таблица по правилам поведения в химическом кабинете», «Периодическая система Д.И. Менделеева», «Таблица растворимости», «Электрохимический ряд напряжений металлов», ПК, модели (объемные и плоские), наборы оборудования для проведения демонстрационных опытов и лабораторных работ, оборудование общего назначения, демонстрационное оборудование, комплекты лабораторной химической посуды для кабинета и лаборатории, оборудование для лабораторных и практических работ, коллекции материалов, химические реактивы, посуда химическая, сушилка настенная, шкаф для посуды и приборов, вытяжка, коллекции энтомологические, микропрепараты, модели-аппликации по анатомии и общей биологии, печатные пособия по биологии, модели объемные

ПК, программное обеспечение:

Windows 7;

Антивирус Kaspersky Endpoint Security;

Браузер Google Chrome

7-Zip;

Mozilla Thunderbird;

Foxit Reader;

K-Lite Codec Pack Full

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. **Матюхина З.П.** Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник / З. П. Матюхина. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 256 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.:с.247-248, 2018г.

Дополнительные источники:

1. Рубина Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие/Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. - 2 изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
<http://znanium.com/bookread2.php?book=503099>

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. - М. : Академия, 2010. - 352 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.:с.345.

3. Ильяшенко Н. Г. Микробиология пищевых производств: учебник / Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., - 2-е изд., стереотип. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 412 с
<http://znanium.com/bookread2.php?book=894777>

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).

СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».

2. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

Интернет-ресурсы:

1. Санитарный контроль в пищевой промышленности: <http://smikro.ru/?p=999>

2. Пищевая микробиология:

http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid=23

3. Микробиология:

http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html

4. Простейшие: <http://www.mazurchik.ru/10.php>

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Журнал: «Питание и общество».

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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
Умения: соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	- тестовый контроль; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	- письменная проверка; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	- тестовый контроль;

выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
Знания: основные группы микроорганизмов;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - защита рефератов по теме «Виды микроорганизмов»
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	- тестовый контроль - защита компьютерной презентации.
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	- тестовый контроль - отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских
правила личной гигиены работников пищевых производств;	- тестовый контроль
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	- проверка в виде электронного тестирования
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	- тестовый контроль

