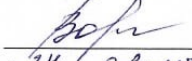


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

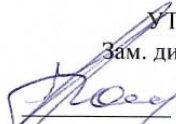
---

ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК профессиональных и  
специальных дисциплин

 /О.В.Воронцова /  
«27» августа 2021 г.

Протокол № 01

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УМР  
 /Н. Е. Горюшкина /

«30» августа 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.03 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

г. Дмитров 2021 г.

Программа учебной дисциплины ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 717 от 2 августа 2013 года, зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. (Регистрационный N 29625) с изменениями от 13 июля 2021 года.

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

**Разработчики:** Левина Г.А .преподаватель высшей категории

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии среднего профессионального образования 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке специалистов в сфере общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК1-ОК10 ПК1.2- ПК1.7; ПК2.1- ПК2.6; ПК3.1 - ПК3.6; ЛР.10; ЛР.13-ЛР.15.	-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; -выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.	-основные группы микроорганизмов; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, -правила личной гигиены работников пищевых производств; -классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; -правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 76 час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 51 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

Промежуточная аттестация -экзамен

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ 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>	76
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	51
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	31
лекции	20
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	25
Итоговая аттестация в форме экзамена.	

## 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 занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций, ЛР
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Понятие о микроорганизмах	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	ОК1-ОК10 ПК1.2-ПК1.7; ПК2.1-ПК2.6; ПК3.1 –ПК 3.6; ЛР.10; ЛР.13-ЛР.15
	Роль микробов в природе. История открытия и изучения микробов. Основные группы микроорганизмов. Бактерии, плесневые грибы и дрожжи. Их строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Вирусы и их особенности. Физиология микробов. Состав, питание, дыхание микробов.		
	<b>Практическое занятие:</b>		
	«Изучение устройства микроскопа»		
	<b>Самостоятельная работа:</b>		
Объяснить значение терминов и ответить на вопросы по теме: « <b>Микроорганизмы</b> ». Заполнить таблицу « <b>Характеристика микроорганизмов</b> »			
<b>Тема 1.2.</b> Микробиология пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>12</b>	ОК1-ОК10 ПК1.2-ПК1.7; ПК2.1-ПК2.6; ПК3.1 –ПК 3.6; ЛР.10; ЛР.13-ЛР.15
	Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Микробиология мяса, рыбы, баночных консервов, молочных продуктов, пищевых жиров, овощей, плодов, зернопродуктов		
	<b>Практические занятия:</b>		
	Определение основных групп микроорганизмов: бактерии, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Выращивание микробов в различных питательных средах». Осуществление микробиологического контроля пищевого производства		
	<b>Самостоятельная работа:</b>		
1. Объяснить утверждение и составить таблицу по теме: «Морфология микробов». 2. Составить таблицу: «Влияние внешней среды на микроорганизмы».			
<b>Раздел 2. Основы гигиены и санитарии</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Пищевые инфекции и отравления	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	ОК1-ОК10 ПК1.2-ПК1.7; ПК2.1-ПК2.6; ПК3.1 –ПК 3.6; ЛР.10;
	Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Отравления немикробного происхождения. Глистные заболевания. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры		

	предупреждения глистных заболеваний		
	<b>Практические занятия:</b>		
	Определение основных видов микробной порчи продуктов питания Исследование микробиологических показателей безопасности Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		ЛР.13-ЛР.15
Тема 2.2. Гигиена и санитария труда	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Недопустимые инфекционные заболевания у персонала предприятий сферы индустрии питания. Значение личной гигиены, санитарные требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде.	14	ОК1-ОК10 ПК1.2-ПК1.7; ПК2.1-ПК2.6; ПК3.1 –ПК 3.6; ЛР.10; ЛР.13-ЛР.15
	<b>Практическое занятие:</b>		
	«Изучение схемы пищеварительного тракта».		
	<b>Самостоятельная работа:</b>		
1.Подготовить сообщение по теме: «Что такое иммунитет?». 2. Заполнить таблицы: «: 1.Пищевые отравления»; 2. Зоонозы».			
Тема 2.3. Дезинфекция и дезинфицирующие средства	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Классификация дезинфицирующих средств, правила их применения. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды. Классификация моющих средств, правила применения, условия и сроки хранения. Борьба с грызунами и насекомыми.	12	ОК1-ОК10 ПК1.2-ПК1.7; ПК2.1-ПК2.6; ПК3.1 –ПК 3.6; ЛР.10; ЛР.13-ЛР.15
	<b>Практические занятия:</b>		
Выполнение расчёта калорийности блюд Составление рационов питания для различных категорий потребителей Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений Решение ситуационных задач по правилам пользования моющимися и дезинфицирующими средствами».			
<b>Раздел 3. Основы санитарии</b>		<b>18</b>	
Тема 3.1. Санитарно- эпидемиологически е требования к оборудованию,	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Требования к технологическому оборудованию. Требования к инвентарю, посуде и одежде. Общие санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной и тепловой обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места		ОК1-ОК10 ПК1.2-ПК1.7; ПК2.1-ПК2.6; ПК3.1 –ПК 3.6; ЛР.10;

инструментам, посуде, одежде	повара, кондитера. Санитарно-эпидемиологические требования к использованию пищевых добавок, генетически модифицированных пищевых продуктов		ЛР.13-ЛР.15
	<b>Практические занятия:</b>		
	«Решение ситуационных задач по санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды». «Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)».		
	<b>Самостоятельная работа:</b>		
	Объяснить значение терминов и процессы по теме: «Личная гигиена»; «Производственная санитария»; ответить на вопросы. Подготовить эссе по теме: «Виды маркировок инвентаря, посуды тары и их назначение» Решение ситуационных задач по теме: «Производственная санитария». Подготовка сообщения «Основные задачи государственного санитарного эпидемиологического надзора в России»		
	<b>ИТОГО:</b>	<b>51</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>25</b>	
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>76</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебная дисциплина изучается в кабинете химии и биологии.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- наглядные и электронные пособия;
- методические разработки уроков и мероприятий.

Технические средства обучения:

1	Телевизор и DVD-плеер	LG
---	-----------------------	----

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.– М.: Академия, 2019.

##### Дополнительные источники:

1. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2. 1324-03; Издательство «Деан»-, 2019.- 32 с.
2. ГУ НИИ питания Российской академии медицинских наук, Департамент Госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения РФ «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2. 1324-03; Издательство «Деан»-, 2016.- 32 с.
3. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач.проф. образования- М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019. – 96 с.
4. Лутошкина Г.Г. «Гигиена и санитария общественного питания» ; непрерывное профессиональное образование-М. : Издательство «Академия», 2017. 64 с.

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>основные группы микроорганизмов;</li><li>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li><li>-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li><li>-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,</li><li>-правила личной гигиены работников пищевых производств;</li><li>-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li><li>-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</li></ul>	<p>Оценка лабораторно-практических работ. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка контрольной работы. Оценка тестирования.</p>
<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</li><li>-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li><li>-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li><li>-выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.</li></ul>	<p>Оценка лабораторно-практических работ. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы.</p>