

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 Микробиология, санитария и гигиена

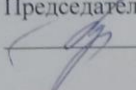
по специальности

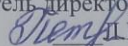
35.02.06 Технология производства и

переработки сельскохозяйственной продукции

Кунгур, 2021 г.

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
квалифицированных рабочих
кадров от 30 августа 2021 года.
Председатель МК

 Л.В. Турьшева

Утверждаю.
Заместитель директора по УМР
 И.И. Петрова.

Организация – разработчик: ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж».

Разработчик:
Швецова Екатерина Александровна, преподаватель

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 Микробиология, санитария и гигиена

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **120** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **80** часов,
самостоятельной работы обучающегося - **40** 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)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
лабораторные занятия	15
практические занятия	15
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
Оформление таблиц и схем;	2
Подготовка сообщений, рефератов презентаций;	2
Решение ситуационных задач по заданным условиям	2
Подготовка к лабораторным и практическим работам.	3
Оформление отчета и подготовка к защите лабораторных и практических работ	3
Подготовка творческих работ (презентаций)	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 08 Микробиология, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Тема занятия	Объем часов
1	2	3
Введение.	1. Предмет и задачи микробиологии.	2
	2. Понятие о микроорганизмах.	2
Тема 1. Морфология и физиология микроорганизмов	3. Морфология микробов. Отличительные особенности строения и размножения основных групп микроорганизмов, характеристика основных групп бактерий, плесневых грибов, дрожжей.	2
	4. Физиология микробов. Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов.	2
Тема 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы	5. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Микрофлора воды, воздуха, почвы, тела здорового человека.	2
	6. Роль микроорганизмов в круговороте веществ.	2
	7. Микробиология мяса и мясопродуктов.	2
	8. Микробиология рыбы и рыбных продуктов.	2
Тема 3. Микробиология Основных пищевых продуктов	9. Микробиология молока и молочных продуктов	2
	10. Микробиология яиц и яичных продуктов.	2
	11. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки	2
	12. Микробиология зернопродуктов.	2
	13. Микробиология сырья, используемого для производства теста и кулинарных изделий.	2
	14. Особенности технологии производства теста и кулинарных изделий.	2
	15. микрофлора теста, выпеченных кулинарных изделий и хлеба.	2
	16. Микробиология стерилизованных баночных консервов	2
Тема 4. Заболевания, вызываемые микроорганизмами	17. Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции. Классификация заболеваний, краткая характеристика их возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.	2
	18. Пищевые инфекционные заболевания. Зоонозы Классификация заболеваний, краткая характеристика их возбудителей, их устойчивость во	2

	внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.	
	19. Пищевые отравления бактериального происхождения. Классификация заболеваний, краткая характеристика их возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.	2
	20. Микотоксикозы. Классификация заболеваний, краткая характеристика их возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.	2
	21. Пищевые отравления немикробного происхождения. Классификация заболеваний, краткая характеристика их возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.	2
	22. Глистные заболевания Классификация заболеваний, краткая характеристика их возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.	2
Тема 4. Личная гигиена работников пищевых производств.	23. Гигиена и санитария труда. Рациональная организация трудового процесса. Личная гигиена работников пищевых производств, требования к санитарной одежде, значения и сроки прохождения медицинских осмотров. Значение санитарно-гигиенической подготовке персонала.	2
	24. Условия труда на производстве. Предупреждение производственного травматизма и оказание первой доврачебной помощи.	2
	25. Вредные привычки и борьба с ними.	2
	26. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.	2
	27. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	2
	28. Требования к устройству предприятий общественного питания.	2
	29. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.	2
	30. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.	2
	31. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2
	32. Санитарные требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов.	2
	33. Санитарные требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов.	2
	34. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.	2
Тема 5. Требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	35. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов и процессу приготовления блюд.	2

	36. Санитарные требования к реализации готовой продукции.	2
	37. Санитарные требования к обслуживанию потребителей. Санитарно-технологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	2
	38. Санитарно-эпидемиологический надзор	2
	39. Санитарно-эпидемиологическое законодательство	2
	40. Дифференцированный зачет	2
	Всего:	80

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории Микробиологии, санитарии и гигиены

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- оборудование для подготовки питательных сред;
- автоклав;
- термостат;
- оборудование для подсчета колоний;
- фильтровальное оборудование;
- спиртовки;
- питательные среды;
- наборы для микроскопирования;
- водяные бани;
- лабораторные весы;
- анализаторы влажности;
- рН-метры;
- принадлежности для отбора проб
- пластиковая посуда;
- стеклянная посуда (пробирки, предметные и покровные стекла);
- световые лабораторные микроскопы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2017. – 345с .
2. Мармузова Микробиология, гигиена и санитария в пищевой промышленности, Академия, 2017.- 234 с.
3. Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для СПО / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 428 с.- Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/>
4. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 212 с.- Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/>

Нормативные документы

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00г. № 29-ФЗ.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения от 30.03.99 г. № 52 – ФЗ.
3. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079 – 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001г.
4. Инструкции по охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии, в соответствии с профилем кабинета.
5. ГОСТы отраслевые, в соответствии с профилем модуля.

Дополнительные источники:

1. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008. – 207с
2. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007. – 183с.
3. Жарикова Г.Г «Микробиология продовольственных товаров, санитария и гигиена» - М, «Академия», 2008. – 304 с.
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009-182с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. образования. – М.: «Академия», 2008.- 160с.
6. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007 – 275с.

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.