Министерство образования и науки Челябинской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»

(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Общепрофессиональный цикл

образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

**35.01.23 ХОЗЯЙКА (ИН) УСАДЬБЫ**

(базовый уровень)

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями:

* Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) получаемой профессии**35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы** утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.05.2022г N 355 (ред. от 03.07.2024) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013г N 29625) ;
* Приказа Минпросвещения России, утвержденного от 03 июля 2024 года № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2024 г., регистрационный № 79088);
* Приказа Министерства просвещения Российской Федерации
№ 762 от 24 августа 2022 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Программы профессионального воспитания и социализации ГБПОУ «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» и рабочей программы воспитания по профессии **«35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы»**;
* на основе Примерной образовательной программы среднего профессионального образования образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **«35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы»**, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО).

**Организация – разработчик**: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» (ГБПОУ «ВАТТ-ККК»).

**Рассмотрено и утверждено**

**Протоколом педагогического совета**

**ГБПОУ «ВАТТ-ККК»**

**Протокол № 7 от 28.06.2024 г.**

Разработчик: Томина А.Ю., преподаватель высшей категории.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. **Паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…………………………………………….........................**
 |  **стр. 4** |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ….….**
 | **стр. 7** |
| 1. **условия РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины……………………………………………………………**
 |  **стр. 10** |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины……………………………………………………………**
 |  **стр. 11** |
|  |  |
|  |  |

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Учебная дисциплина ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО 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» входит в состав общепрофессиональных дисциплин.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 07.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Код ОК*** | **Уметь** | **Знать** |
| ОК.01ОК.02ОК 06 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контекстеанализировать задачу и/или проблему и выделять её составные частиопределять этапы решения задачивыявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемыопределять задачи для поиска информацииопределять необходимые источники информациипланировать процесс поиска; структурировать получаемую информациюорганизовывать работу коллектива и командывзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и житьосновные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контекстеалгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областяхметоды работы в профессиональной и смежных сферахноменклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельностиприемы структурирования информацииформат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизациипсихологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Учебная нагрузка обучающегося | Количество часов |
| максимальная | 78 |
| Самостоятельная учебная работа | 78 |
| Обязательная аудиторная: | 60 |
| всего занятий | 60 |
| теоретическое обучение | 47 |
| ***в т.ч. профессионально-ориентированного содержания***  | ***33*** |
| лаб.и практ. занятий и практическая подготовка | 13 |
| практическая подготовка | - |
| ***в т.ч. профессионально-ориентированного содержания***  | ***13*** |
| курсовые работы | 0 |
| консультации | 12 |
| промежуточная аттестация | 6 |

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Объем часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 78 |
| Самостоятельная учебная работа (всего) | - |
| Обязательная аудиторная: всего занятий  | 60 |
| теоретическое обучение | 47 |
| *в т.ч. профессионально-ориентированного содержания* | *33* |
| лабораторно-практические занятия и практическая подготовка | 13 |
| практическая подготовка | 0 |
| *в т.ч. профессионально-ориентированного содержания*  | *-* |
| курсовые работы | 0 |
| консультации | 12 |
| промежуточная аттестация | 6 |
|  | **3 семестр** | **4 семестр** |
| 18 | 42 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч |
| Введение в микробиологию | Введение в общую микробиологию. Цель и задачи микробиологии. ***(ОУД.13 Биология профессионально-ориентированного содержания)*** | **2** |
| Периоды развития микробиологии. Отрасли науки. ***(ОУД.13 Биология профессионально-ориентированного содержания)*** | **2** |
| **Радел 1. Основы микробиологии** |  | **18/0** |
| Тема 1.1 Классификация и морфология микроорганизмов | Систематика и номенклатура микроорганизмов. Строение и классификация грибов, простейших, вирусов. ***(ОУД.13 Биология профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| Методы изучения морфологии микробов. ***(ОУД.13 Биология профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| Тема 1.2 Физиология микроорганизмов | Физиология бактерий, грибов и простейших, вирусов. ***(ОУД.13 Биология профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| Тема 1.3 Экология микроорганизмов | Распространение микробов в окружающей среде. Микрофлора организма человека. Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы. Уничтожение микробов в окружающей среде. ***(ОУД.13 Биология профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| Тема 1.4 Учение об инфекции | Понятие об инфекционном процессе. Стадии инфекционного процесса. ***(ОУД.13 Биология профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| Свойства микроба. Понятие о патогенности и вирулентности. Факторы патогенности микробов. ***(ОУД.13 Биология профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| Роль микроорганизма и окружающей среды. Характерные особенности инфекционных болезней. Формы инфекционного процесса. ***(ОУД.13 Биология профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| Основы эпидемиологии инфекционных болезней. ***(ОУД.13 Биология профессионально-ориентированного содержания)*** | 1 |
| **Контрольная работа** «Основные группы микроорганизмов» | 1 |
| Генетика микроорганизмов. Строение и репликация генома бактерий. Изменчивость генома бактерий. Особенности генетики вирусов. Применение генетических методов в диагностике инфекционных болезней ***(ОУД.13 Биология профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| **Раздел 2. Санитария и гигиена** |  | **38/13** |
| Тема 2.1 Основные причины возникновения и профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений | Кишечные инфекции. Классификация пищевых отравлений. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые бактериальные токсикозы. Пищевые микотоксикозы. ***(ОУД.13 Биология профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| Общие факторы развития пищевых отравлений микробной этиологии. Пищевые отравления немикробной природы. Отравления химическими веществами. *(****ОУД.12 Химия, ОУД.13 Биология профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| Требования к здоровью, личной гигиене персонала и соблюдению требований безопасности ***(ОУД.10 Основы безопасности и защиты Родины профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| Требования к гигиеническому обучению персонала | 2 |
| **Практическая работа № 1**Требования к дезинсекционным и дератизационным мероприятиям *(****ОУД.12 Химия профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| Классификация моющих и дезинфицирующих средств. Правила работы с моющими и дезинфицирующими средствами *(****ОУД.12 Химия профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| **Практическая работа № 2**Приготовление рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств **(*ОУД.07 Математика, ОУД.12 Химия профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| Тема 2.2 Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания | **Практическая работа № 3**Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания ***(ОУД.10 Основы безопасности и защиты Родины профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| **Практическая работа № 4**Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре *(****ОУД.12 Химия профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| Основные полимерные и синтетические материалы, разрешенные для контакта с пищевой продукцией *(****ОУД.12 Химия профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу | **Практическая работа № 5**Транспортирование, прием и правила хранения пищевой продукции питания ***(ОУД.10 Основы безопасности и защиты Родины профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| **Практическая работа № 6**Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов питания ***(ОУД.10 Основы безопасности и защиты Родины профессионально-ориентированного содержания)*** | 2 |
| Правила первичной обработки пищевых продуктов | 2 |
| **Практическая подготовка № 7**Требования к раздаче и реализации готовых изделий | 1 |
| Санитарные требования к организации общественного питания быстрого обслуживания питания ***(ОУД.10 Основы безопасности и защиты Родины профессионально-ориентированного содержания)*** | 1 |
| Требования к производству мягкого мороженого | 2 |
| Требования к выработке кондитерских изделий с кремом | 2 |
| Тема 2.4 Порядок обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятиях общественного питания | Требования к организации производственного контроля | 2 |
| Система управления качеством на пищевых объектах | 2 |
| Ответственность за несоблюдение санитарного законодательства | 2 |
|  |  |

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены входят:

**Оборудование учебного кабинета:**

- рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий;

**Технические средства обучения:**

- мультимедийное оборудование;

- локальная сеть кабинета, интернет;

- периферийное оборудование и оргтехника.

**Комплект учебно-методической документации:**

- стандарт

- рабочая программа;

- календарно-тематический план;

- методическая литература;

**Раздаточные дидактические материалы:**

 - карточки-задания для выполнения практических работ

**3.2. Информационное обеспечение обучения.**

**3.2.1. Основные печатные издания:**

1. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1/ А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491852 (дата обращения: 15.11.2022).

2. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие для спо / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 152 с. — ISBN 978-5-507-44326-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223427 .

3. Санитарная микробиология / Н. А. Ожередова, А. Ф. Дмитриев, В. Ю. Морозов [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-507-44747-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/243326 .

**3.2.3. Дополнительные печатные издания:**

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в сельскохозяйственном производстве: учебник при подготовке рабочих кадров по профессии «Мастер сельскохозяйственного производства» для использования в учебном процессе / В. И. Заерко, М. Н. Веревкина, Е. В. Светлакова. - Москва: Академия, 2019. – 250 с.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Показатели освоенности компетенций** | **Методы оценки** |
| распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контекстеанализировать задачу и/или проблему и выделять её составные частиопределять этапы решения задачивыявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемыопределять задачи для поиска информацииопределять необходимые источники информациипланировать процесс поиска; структурировать получаемую информациюорганизовывать работу коллектива и командывзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и житьосновные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контекстеалгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областяхметоды работы в профессиональной и смежных сферахноменклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельностиприемы структурирования информацииформат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизациипсихологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности | «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.«Неудовлетворительно» -теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. | Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практикеДиагностика (тестирование, контрольные работы) |