

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

методист

Шлык Г.Г. Шлык Г.Г.

« 16 » июня 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

зав. отд. очн. формы обуч.

Грамотина А.С. А.С. Грамотина

« 16 » июня 2026 г.

**Рабочая программа учебного предмета
ОП.03. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»
по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»**

2025-2028 годы обучения

Разработчик:
Преподаватель:
Дмитриева А.М.

п. Агролес 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Искитимский центр профессионального обучения»

Разработчики:

Преподаватель: Дмитриева А.М.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

в результате освоения учебной 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 учебной 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 программы учебной дисциплины: ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **72ч.**,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 24 ч.;

практических занятий – 25 ч.;

самостоятельной работы обучающихся - 22 ч.;

дифференцированный зачет – 1ч.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24
в том числе:	
практические работы	25
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

**1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Личностные результаты	
1	2	3		
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве.	Содержание учебного материала	17		
	1 Введение.	2	ЛР 2, ЛР 7	
	2 Основные группы микроорганизмов.	4		
	3 Источники микробиологического загрязнения в пищевых продуктах.	3		
	Практические работы:			
	1 Изучение морфологии микроорганизмов.	4	ЛР 2, ЛР 7	
	2 Описание признаков колоний микроорганизмов, выросших на питательной среде.	4		
	Самостоятельная работа обучающихся:			13
	1 Подготовка к устному и (или) письменному опросу по	4		

	учебнику, конспекту, интернет ресурсу.			
	2 Реферат на тему: «Микробиология в пищевом производстве»	4		
	3 Подготовка презентации тема на выбор: 1. Признаки колонии микроорганизмов 2. Группы микроорганизмов	5		
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.	Содержание учебного материала		32	
	1 Правила личной гигиены работников в пищевом производстве.	4	ЛР 2, ЛР 7	
	2 Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, спецодежде.	5		
	3 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	3		
	4 Классификация моющих средств.	3		
	Практические работы:			
	1 Изучение и разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекционных заболеваний и гельминтозов.	3	ЛР 2, ЛР 7	

2	Изучение и разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	3	
3	Требования к устройству и содержанию помещений.	3	
4	Изучение и ознакомление с санитарными требованиями, предъявляемыми к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	2	
5	Изучение санитарных требований к личной гигиене персонала.	3	
6	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	3	
Самостоятельная работа обучающихся:		9	
1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	4	
2	Реферат по теме: «Дезинфекция, дезинсекция и дератизация в пищевой промышленности».	5	
Дифференцированный зачет		1	
Всего:		72	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета зоотехнии; лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета: учебная литература, наглядные пособия, плакаты.

Технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: микроскоп, реактивы.

2.2. 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 для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

2. Горохова С.С. Косолапова Н.В. Прокопенко Н.А. Основы микробиологии, производственной практики и гигиены. - Издательский центр «Академия», 2015.

3. Комелькова А. Н. Основы микробиологии. - Издательский центр «Академия» 2017

4. Королев А.А., Трофименко Л.С., Мартинчик А.Н. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены». Наука, 2014

5. Ермакова В.И. «Микробиология, санитария и гигиена». Просвещение, 2014

6. Петровский С.А. «Гигиена питания». М., 2016

Дополнительные источники:

1. Мармузова А.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

2. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.

3. Качурина Т.А Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2017

Интернет-ресурсы:

file:///C:/Users/work/Downloads/27853_724f0735a8f11701764ee79971a16765.pdf

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общепрофессионального цикла осуществляется преподавателем в процессе проведения лекций и практических занятий, тестирования.

Аттестация по ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» проводится в соответствии с ФОС.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии.	Практические занятия.
Уметь применять необходимые методы и средства защиты.	
Уметь готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.	
Уметь дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт.	
Уметь проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам.	
Знать санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту.	
Знать правила личной гигиены работников.	
Знать нормы гигиены труда.	
Знать классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их	Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного

<p>применения, условия и сроки хранения.</p>	<p>зачета.</p>
<p>Знать правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений.</p>	
<p>Знать основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения.</p>	
<p>Знать санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции.</p>	