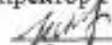
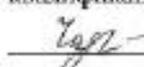


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УПР  
 Солонко Д.А.  
« 25 » 08 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ НСО «ИЦПО»  
 Шлыков Н.П.  
« 25 » 08 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**  
**Основной профессиональной образовательной программы**  
**по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»**

Разработала:  
Преподаватель высшей  
квалификационной категории  
 Чарлина Т.Н.

Агросес, 2017г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены».
2. Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины.
3. Структура и содержание учебной дисциплины.
4. Условия реализации программы учебной дисциплины.
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены».

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Рабочая программа общепрофессионального учебного цикла является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы в части освоения следующих видов профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.

ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.

ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.

ПК 1.4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.

ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.

ПК 1.6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.

ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе. 5.2.2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.

ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.

ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.

ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.

ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.

ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы. 5.2.3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол. 5.2.4. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

**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 на освоение примерной программы учебной дисциплины: ОПД.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является овладение профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения.
ПК 1.1.	Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.
ПК 1.2.	Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.
ПК 1.3.	Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.
ПК 1.4.	Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.
ПК 1.5.	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
ПК 1.6.	Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе
ПК 1.7.	Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе
ПК 2.1.	Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.
ПК 2.3.	Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.
ПК 2.4.	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе
ПК 2.5.	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.
ПК 2.6.	Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи
ПК 3.3.	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.
ПК 3.4.	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6.	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.
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 её 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, потребителями.
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).
--------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
практические работы	6
проверочные работы	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	1

## 2.2. 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
1	2	3
<b>Тема 1. Ветеринарно-санитарные требования к содержанию животных.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>
	1 Общие санитарно - гигиенические требования к животноводческим помещениям, одежде, транспорту.	2
	2 Требования к месту расположения ферм.	1
	3 Микроклимат помещений: основные параметры.	2
	4 Правила гигиены труда и личная гигиена животноводов.	1
	5 Нормы гигиены условий труда животноводов.	1
	6 Безопасность и гигиена при обслуживании животных.	1
	7 Методы и средства санитарной защиты.	1
	<b>Практические работы:</b>	<b>2</b>
	1 Измерение параметров микроклимата в помещениях для животных.	1
	2 Заполнение таблиц «Параметры микроклимата» для животных разных видов.	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>6</b>
	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	3
	1 Сообщение на тему: «Основы гигиены и санитарии в животноводстве».	3
	<b>Проверочная работа</b>	<b>1</b>
<b>Тема 2. Эпизоотическое благополучие животноводческих ферм.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>
	1 Понятие о дезинфекции.	2
	2 Классификация дезинфицирующих и моющих средств. Условия их хранения	1
	3 Дезинсекция, дератизация – правила проведения.	2
	<b>Практические работы:</b>	<b>2</b>
	1 Приготовление дезинфицирующих растворов. Изучение инструкции по приготовлению.	1
	2 Отработка способов борьбы с грызунами и насекомыми.	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>4</b>

		Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	2
	2	Реферат по теме: «Дезинфекция, дезинсекция и дератизация в животноводческих помещениях».	2
<b>Тема 3. Основы микробиологии и санитарии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>13</b>
	1	Роль микроорганизмов в жизни животных: полезные, вредные микроорганизмы.	2
	2	Понятие об инфекции.	2
	3	Микрофлора молока, мяса, воды, кормов.	2
	4	Основные типы отравления животных.	2
	5	Санитарные правила хранения сырья и продукции животноводства.	2
	<b>Практические работы:</b>		<b>2</b>
	1	Определение микрофлоры молока и мяса. Анализ молока.	1
	2	Взятие проб сена, силоса, сенажа и определение их качества.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>6</b>
		Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	3
	3	Сообщение по теме: «Влияние микроорганизмов на продукцию животноводства».	3
	<b>Зачет дифференцированный</b>		<b>1</b>
<b>Всего:</b>			<b>48</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. 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.

### **4.2. 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

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Уметь соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии.	Тестирование.
Уметь применять необходимые методы и средства защиты.	Тестирование.
Уметь готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.	Тестирование.
Уметь дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт.	Тестирование.
Уметь проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам.	Тестирование.
Знать санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту.	Тестирование.
Знать правила личной гигиены работников.	Тестирование.
Знать нормы гигиены труда.	Тестирование.
Знать классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	Тестирование.
Знать правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений.	Тестирование.

Знать основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения.	Тестирование.
Знать санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции.	Тестирование.