



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: OU=ГБПОУ МО "
Сергиево-Посадский
колледж",
CN=Носырева Галина
Александровна, E=
mo_spkollidzh@mosreg.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2026-04-13 16:21:56

**Приложение 5-13
к ООП специальности**

**19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения**

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»**

**Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 1025-ОС от 31.08.2023г.**

**ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ**

**г. Сергиев Посад
2023 г.**

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦК
химических технологий и
пищевой промышленности

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора по УМП

Программа учебной дисциплины ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве разработана в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями) и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г. (Регистрационный № 24480), в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. N 343 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и зарегистрированного Министерством юстиции РФ 21 июня 2022 г. (Регистрационный N 68942).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

Автор-разработчик:

Малышева Ольга Михайловна - преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является обязательной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.3	<u>Уметь:</u> - обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; - проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - пользоваться микроскопической оптической техникой; - соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих	<u>Знать:</u> - основные группы микроорганизмов, их классификацию; - значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; - методы стерилизации и дезинфекции; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; - правила личной гигиены работников; - нормы гигиены труда; - классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

	средств; - дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.	- 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 сырья, полуфабрикатов и продукции.
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	6
лабораторные занятия	10
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В том числе в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
Раздел 1. Общая микробиология		22(14.6.2)	6	
Тема 1.1. Введение. Понятие о микроорганизмах.	Теоретическое обучение:	8(4.4.0)	4	
	1. Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», её содержание и задачи. Роль микроорганизмов в природе, жизни и хозяйственной деятельности человека. Краткая история развития микробиологии, санитарии и гигиены. Роль дисциплины в формировании специалиста.	2	-	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.1
	2. Классификация и морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Патогенные микроорганизмы. Важнейшие микробиологические процессы.	2		
	Лабораторное занятие:			
	Лабораторная работа №1. Изучение морфологических признаков мицелиальных грибов в препарате «раздавленная капля».	2	2	
	Практическое занятие:			
Тема 1.2. Экология микроорганизмов.	Практическая работа №1. Строение, химический состав и функции клеточных структур бактериальной клетки.	2	2	
	Теоретическое обучение:	6(4.0.2)	-	
	1. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Абиотические факторы, влияющие на микроорганизмы: температура, влажность, pH среды, излучение и другие.	2	-	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	2. Биотические факторы, влияющие на микроорганизмы. Ассоциативные и антагонистические формы симбиоза. Антропогенные факторы. Основные источники загрязнений внешней среды. Роль микроорганизмов в охране окружающей природной среды.	2		
Тема 1.3.	Самостоятельная работа:	2	-	
	1. Подготовка информации из дополнительных источников по вопросам: Биосфера как среда обитания микроорганизмов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в биосфере. Микроорганизмы литосферы, гидросферы, атмосферы. Влияние на микроорганизмы экологических факторов.			
Тема 1.3.	Теоретическое обучение:	8(6.2.0)	2	

Микробиология пищевых продуктов.	1. Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология рыбы и рыбопродуктов. Микробиология колбас и полуфабрикатов животного происхождения.	6	-	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.3
	Лабораторное занятия:			
	Лабораторная работа №2. Определение микробиологических показателей пищевых продуктов.	2	2	
Раздел 2. Санитария и гигиена		20 (8.10.2)	10	
Тема 2.1. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	Теоретическое обучение:	6(2.2.2)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.3
	1. Понятия: «дезинфекция», «дезинсекция», «дератизация». Дезинфекция, ее виды. Дезинфицирующие средства, правила их применения, условия и сроки хранения. Санитарные требования к проведению дезинфекционных работ, меры предосторожности при проведении дезинфекционных работ. Дезинсекция. Профилактические и истребительные меры по борьбе с насекомыми. Санитарные требования к химическим средствам борьбы с насекомыми. Меры предосторожности при пользовании ядохимикатами.	2	-	
	Лабораторное занятия:			
	Лабораторная работа №3. Работа с дезинфицирующими и моющими веществами.	2	2	
	Самостоятельная работа: Дератизация. Санитарный режим в складских и производственных помещениях. Соблюдение санитарных требований по содержанию территории предприятия.	2	-	
Тема 2.2. Личная гигиена работников в пищевом производстве	Теоретическое обучение:	4(2.2.0)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1
	1. Понятие о личной гигиене. Санитарная одежда, ее назначение, правила ношения, стирка и хранение. Медицинский контроль за здоровьем работающих. Санитарный инструктаж и санитарный минимум. Пропаганда санитарных и медицинских знаний. Правила личной гигиены работников.	2	-	
	Лабораторное занятия:			
	Лабораторная работа №4. Контроль чистоты рук для оценки санитарного состояния.	2	2	
Тема 2.3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и	Теоретическое обучение:	6(2.4.0)	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1. Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления, признаки, классификация. Мероприятия по предупреждению пищевых отравлений. Глистные заболевания и их профилактика.	2	-	
	Практическое занятие:			

глистные заболевания	Практическая работа №2. Оказание первой помощи при остром отравлении.	2	2	ПК 2.1
	Практическая работа №3. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	2	2	ПК 2.3
Тема 2.4. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающих продукты животного происхождения	Содержание учебного материала	4(2.2.0)	2	
	1. Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию помещений. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению сырья. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации готовой продукции.	2	-	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.1 ПК 2.3
	Лабораторное занятия:			
	Лабораторная работа №5. Взятие проб смывов с оборудования, инвентаря и определение качества мойки.	2	2	
Дифференцированный зачет		2	-	
	Всего:	44	16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: лаборатория «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Лаборатория «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации включает печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Основные печатные издания (ОИ):

№ п/п	Наименование	Автор (ы)	Издательство, год издания
ОИ-1	Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены.	Горохова С.С.	Академия, 2020
ОИ-2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.	Зедгенидзе Н.А.	Академия, 2020

Дополнительные источники (ДИ):

№ п/п	Наименование	Автор (ы)	Издательство, год издания
ДИ-1	СанПиН 2.3.2.1078-01 с изменениями		
ДИ-2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в сельскохозяйственном производстве	Заерко В.И., Вережкина М.Н., Светлакова Е.В.	Академия, 2019
ДИ-3	Электронный учебник: санитария и гигиена на предприятиях торговли.	Леонова И.Б.	Академия, 2016

Интернет-ресурсы (ИР):

ИР-1 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	Методы оценки результатов обучения:
- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;	экспертное наблюдение, систематическое наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе лабораторной работы, практическая проверка
- проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся, в процессе лабораторной работы, практическая проверка
- пользоваться микроскопической оптической техникой;	экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе лабораторной работы, практическая проверка
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;	практическая проверка, экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе практической работы
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	устный опрос, практическая проверка, наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе практической работы
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.	практическая проверка, наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе лабораторной и практической работы
Знания:	Методы оценки результатов обучения:
- основные группы микроорганизмов, их классификацию;	устный опрос, тестирование, дифференцированный зачет
- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;	Устный (письменный) опрос, оценка выступлений докладов, защита рефератов, проектов, дифференцированный зачет
- методы стерилизации и дезинфекции;	устный опрос, письменная проверка, систематическое наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе лабораторной и практической работы, дифференцированный зачет
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;	тестирование, устный опрос, письменная проверка, дифференцированный зачет
- правила личной гигиены работников; - нормы гигиены труда;	тестирование, устный опрос, письменная проверка, дифференцированный зачет
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	тестирование, устный опрос, письменная проверка, дифференцированный зачет
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;	тестирование, устный опрос, письменная проверка, практическая проверка, дифференцированный зачет

- дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;	тестирование, устный опрос, письменная проверка, практическая проверка, дифференцированный зачет
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;	тестирование, устный опрос, письменная проверка, практическая проверка, дифференцированный зачет
- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;	тестирование, устный опрос, письменная проверка, практическая проверка, выступление с сообщениями (докладами) на занятиях, защита рефератов, проектов, дифференцированный зачет