

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ДЕРГАЧЕВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ЛИЦЕЙ»**

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
для профессии среднего профессионального образования
35.01.23 Хозяйка усадьбы,
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования.

П. Советский, 2020г.

Программа учебной дисциплины ОП 03 Основы микробиологии, гигиены и санитарии разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования на основе профессиональных образовательных программ по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы утвержденного приказом Министерства образования России от 02.08.2013 N 717"Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23.01 Хозяйка(ин) усадьбы"(Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29625)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Дергачевский агропромышленный лицей»

Разработчик: Семёнова Наталья Вениаминовна, преподаватель спецдисциплин ГБПОУ СО «Дергачевский агропромышленный лицей».

Рецензент: Какулин Андрей Николаевич-председатель методической комиссии, преподаватель спецдисциплин ГБПОУ СО «Дергачевский агропромышленный лицей»

ОДОБРЕНА

СОГЛАСОВАНО

Методической комиссией Протокол № 1

Заместитель директора по УПР

от «27» августа 2020 г.

_____/ Е.В. Загородников/
(подпись) (Ф.И.О.)

Председатель МК AKS / Какулин А.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО:

педагогическим Советом ГБПОУ СО «ДАЛ» к использованию в учебном процессе по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы
Протокол № 6 от « 31 » августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	с.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 01.

Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 35.01.23Хозяйка(ин) усадьбы. Программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки, в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке, а также курсовой подготовки незанятого населения на базе основного общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Код	Наименование результата обучения
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 сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.
ПК 3.4	Приготавливать холодные, горячие блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6	Готовить помещение для приёма 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 ее 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, клиентами.
ОК 7.	Организовать 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.
ОК10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> • проведения простейших микробиологических исследований проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; • применять необходимые методы и средства защиты • готовить растворы дезинфицирующих средств • дезинфицировать инвентарь, помещения. • проведение дезинфекции инвентаря, помещений, оборудования • производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; • готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; • выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; • использовать результаты микробиологических исследований при приготовлении и подаче разнообразных блюд, кондитерских изделий и выпечки
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> • основные группы микроорганизмов; • основные пищевые инфекции и пищевые отравления; • возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; • санитарно-технологические требования к

	<p>помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <ul style="list-style-type: none">• правила личной гигиены работников пищевых производств;• классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;• правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации• санитарные требования к условиям хранения кулинарной продукции• правила личной гигиены работников пищевых производств
--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>96</i>
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	<i>64</i>
в том числе:	
Лабораторно- практические занятия	<i>12</i>
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	<i>32</i>
Итоговая аттестация в форме <i>Экзамена</i>	

2.2 Тематический план дисциплины Основы микробиологии, гигиены и санитарии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень усвоения
Раздел 1. Основы микробиологии				
Тема 1.1 Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы	1-2	Введение.	2	
	3-4	Основные группы микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы	2	
	5-6	Химический состав микроорганизмов.	2	
	7-8	Питание, дыхание микроорганизмов	2	
	9-10	Факторы влияния внешней среды на микроорганизмы	2	
	11-12	Лабораторно- практическая работа №1 Устройство микроскопа и правила работы с ним. Изучение под микроскопом морфологии дрожжей и плесени	2	
		<i>ВСП 1-2. Подготовка сообщения по теме «Учение А. Левенгука, Л. Пастера. Творческий вклад в микробиологию русских ученых»</i>	4	
Тема 1.2 Пищевые инфекции и отравления	13-14	Основные пищевые инфекции. Зоонозы	2	
	15-16	Пищевые отравления. Микотоксикозы	2	
	17-18	Глистные заболевания.	2	
		<i>ВСП 4 Подготовка сообщения «Причины заражения пищевых продуктов и их последствия»</i>	4	
Раздел 2 Основы гигиены и санитарии				

Тема 2.1 Основные сведения о гигиене и санитарии труда	19-20	Общие понятия о гигиене труда	2	
	21-22	Личная гигиена работников ПОП	2	
	ВСП5 <i>Заполнение словаря терминов</i>		2	
Тема 2.2 Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания	23-24	Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, к одежде персонала на предприятиях общественного питания	2	
	25-26	Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов	2	
	27-28	Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение.		
	ВСП 6 <i>Самостоятельное изучение темы «Санитарный режим работников на производстве».</i>		2	
	29-32	Практическая работа № 3-4 Работа с нормативно-технической документацией СанПиН	4	
	ВСП 7 <i>Оформление практических работ</i>		2	
	33-34	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания	2	
	35-36	Санитарные требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов	2	
	ВСП 8 <i>Подготовка творческого задания по индивидуальной теме</i>		4	
Тема 2.3 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	37-38	Общие требования к обработке пищевых продуктов	2	
	39-40	Санитарные требования к механической обработке продуктов		
	41-42	Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки	2	
	43-44	Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов.	2	
	ВСП 9 <i>Промышленное использование микроорганизмов» заполнение</i>		4	

	<i>таблицы</i>			
	45-46	Санитарные требования к приготовлению скоропортящихся продуктов.	2	
		Санитарные требования к реализации готовой продукции		
	47-48	Практическая работа №5 Работа с нормативно-технической документацией: санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	2	
	ВСП 10 Оформление практической работы, составление таблицы		2	
	49-50	Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на ПОП	2	
	51-52	Требования к соблюдению санитарно-эпидемиологических правил ПОП	2	
	53-54	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	2	
	ВСП 11 Подготовка творческого задания по индивидуальной теме		4	
Тема 2.4 Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация	55-56	Дезинфекция и дезинфицирующие средства	2	
	57-58	Моющие средства для обработки	2	
	59-60	Дезинсекция и дератизация	2	
	61-64	Практическая работа №6 Приготовление дезинфицирующих растворов	4	
	ВСП 11 Оформление практических работ		4	
Всего			94	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

3.1. Материально-техническое обеспечение.

Для реализации программы имеется лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий: «Основы микробиологии в пищевом производстве», «Основы санитарии в пищевом производстве», «Основы гигиены в пищевом производстве».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;

- мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебная литература:

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. 6-е изд., стер.– М.: Академия, 2018. – 253с.

Академия, 2018. – 253с.

Дополнительная литература

Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. 1-е изд. – М.: Академия, 2014. – 144с.

Электронный образовательный ресурс «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» М.: Академия, 2014

Интернет-ресурсы

1. Краткий теоретический курс по дисциплине «Основы микробиологии, вирусологии, иммунологии» [Электронный ресурс]
<http://www.collegemicrob.narod.ru/microbiology/index.html>
2. Гигиена и санитария. [Электронный ресурс]<http://www.medlit.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Умения:	
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Экспертная оценка выполнения практической работы
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Экспертная оценка выполнения практической работы
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Экспертная оценка выполнения практической работы
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Экспертная оценка выполнения Лабораторной работы
использовать результаты микробиологических исследований при приготовлении и подаче разнообразных блюд, кондитерских изделий и выпечки	Экспертная оценка подготовки презентации
использовать требования микробиологии, санитарии и гигиены при планировании меню	Экспертная оценка подготовки презентации
Знания:	
основные группы микроорганизмов	Устный опрос, оценка реферата
основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Тестирование
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Фронтальный опрос,
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Тестирование, оценка выполнения творческого задания
правила личной гигиены работников пищевых производств	Тестирование, устный опрос
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Устный опрос, оценка выполнения практической работы

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Тестирование, устный опрос
--	----------------------------

Семёнова Наталья Вениаминовна
преподаватель
ГБПОУ СО СПО «Дергачевский агропромышленный лицей»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
для профессии среднего профессионального образования
35.01.23 Хозяйка усадьбы,
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования