

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗЕРНОГРАДСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО «ЗТАТ»
_____ Д.М. Таранов
« _____ » _____ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03.Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Профессия: 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Зерноград, 2021

При разработке рабочей программы дисциплины в основу положены:

ФГОС СПО по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «02» августа 2013 г. № 717.

Рабочая программа одобрена на заседании цикловой комиссии ЦК 4
«__» _____ 20__ г. Протокол № ____.

Председатель цикловой комиссии Л.Ф.Шишкина _____

Разработчик (и) Преподаватель О.Н.Ильичёва _____

Рецензент _____
(должность, ФИО) _____
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	стр.
1.	Паспорт рабочей программы дисциплины ОП.03.Основы микробиологии, санитарии и гигиены	4-5
2.	Структура и содержание дисциплины ОП.03.Основы микробиологии, санитарии и гигиены	6-11
3.	Условия реализации рабочей программы дисциплины ОП.03.Основы микробиологии, санитарии и гигиены	12
4.	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОП.03.Основы микробиологии, санитарии и гигиены	13-15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО **35.01.23. Хозяйка(ин) усадьбы.**

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина **ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»** является обязательной общепрофессиональной

1.3. Цели и задачи, требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина участвует в формировании следующих компетенций:

- общие компетенции, включающие в себя способность:

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, определённых 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. 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.

- профессиональные компетенции:

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 горячие, холодные 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.

В результате освоения 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;

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. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	21
практические занятия	15
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
подготовка реферата	10
подготовка доклада	2
составление схем	1
подготовка к устным опросам и контрольным работам	5
Форма промежуточной аттестации по дисциплине	дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	2	3		4
Раздел 1. Основы микробиологии.				25
Тема 1.1. Морфология микробов.	Содержание			4
	1	1	Бактерии и плесневые грибы. Формы, строение, размножение, роль в организме человека.	1
	2	2	Дрожжи. Вирусы. Формы, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Особенности строения, размножения, среда обитания вирусов. Бактериофаги.	1
	3-4	Практическое занятие № 1. Основные характеристики микробов.		2
Самостоятельная работа при изучении темы 1.1.				4
Примерная тематика самостоятельной работы:				
Самостоятельная работа №1. Подготовка рефератов на тему: Бактерии. Плесневые грибы. Вирусы. Свободный выбор тем (по согласованию с преподавателем).				2
Самостоятельная работа №2. Подготовка доклада на тему: Жизнедеятельность спорообразующих микроорганизмов. Свободный выбор темы по тематике занятия (по согласованию с преподавателем).				2
Тема 1.2. Физиология микробов.	Содержание			4
	5-6	1	Состав, питание и дыхание микробов.	2

			Роль питательных веществ в составе микробов. Классификация микробов.	
	7-8		Практическое занятие № 2. Составление схем классификации микробов по способу питания, дыхания.	2
Самостоятельная работа при изучении темы 1.2.				1
Примерная тематика самостоятельной работы:				
Самостоятельная работа №3. Составление схемы «Классификация микробов по способу питания, дыхания». Изучение литературы 1. стр.19-24				
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микробы.	Содержание			4
	9-10	1	Влияние условий внешней среды на микробы. Влияние на микробы температуры, влажности, света, среды с повышенной концентрацией веществ различной реакции, химических веществ, биологических факторов.	2
	11-12		Практическое занятие №3. Факторы внешней среды и их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов.	2
Самостоятельная работа при изучении темы 1.3.				1
Примерная тематика самостоятельной работы:				
Изучение литературы 1. стр.29-35				
Тема 1.4. Распространение микробов в природе.	Содержание			4
	13-14	1.	Микрофлора почвы, воды. Жизнедеятельность микробов в почве, воде. Способы заражения их, заболевания людей, вызываемые заражённой почвой, водой.	2
	15	2	Микрофлора воздуха, тела человека. Жизнедеятельность микробов в воздухе способы заражения его, заболевания людей, вызываемые заражённым воздухом. Микрофлора кожи человека, полости рта, органов дыхания, желудочно – кишечного тракта, рук	1

	16	Практическое занятие № 4. Контрольная работа №1.		1
Самостоятельная работа при изучении темы 1.4.				3
Примерная тематика самостоятельной работы:				
Изучение литературы. 1. стр.6-43				1
Самостоятельная работа №4. Подготовка рефератов на тему « Микрофлора плодов и овощей», «Микрофлора мяса и мясопродуктов», «Микрофлора рыбных продуктов». Свободный выбор тем по тематике занятия (по согласованию с преподавателем).				2
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания.				18
Тема 2.1. Пищевые инфекционные заболевания.	Содержание			4
	17	1.	Острые кишечные инфекции. Общие понятия. Меры предупреждения.	1
	18	2.	Зоонозы. Общие понятия. Меры предупреждения.	1
	19-20	Практическое занятие №5 Характеристики острых кишечных инфекций		2
Самостоятельная работа при изучении темы 2.1.				2
Примерная тематика самостоятельной работы:				
Самостоятельная работа №5. Подготовка рефератов на тему «Пищевые инфекционные заболевания». Свободный выбор тем по тематике занятия (по согласованию с преподавателем).				
Тема 2.2. Пищевые отравления.	Содержание			4
	21	1.	Пищевые отравления бактериального происхождения. Общие понятия. Меры предупреждения.	1
	22	2	Пищевые отравления немикробного происхождения. Общие понятия. Меры предупреждения.	1
	23-24	Практическое занятие № 6. Пищевые отравления		2
Самостоятельная работа при изучении темы 2.2.				3
Примерная тематика самостоятельной работы:				
Самостоятельная работа № 6. Подготовка рефератов на тему « Пищевые отравления бактериального происхождения», «Пищевые отравления немикробного происхождения». Свобод-				

ный выбор тем по тематике занятия (по согласованию с преподавателем).			
Тема 2.3. Глистные заболевания.	Содержание		4
	25	1. Глистные заболевания. Общее понимание о глистных заболеваниях. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний.	1
	26	Практическое занятие № 7. Контрольная работа № 2.	1
	27-28	Практическое занятие № 8. Заполнение таблицы «Глистные заболевания», указывая вид глистов, форму, длину, место паразитирования, пути заражения, меры предупреждения.	2
Самостоятельная работа при изучении темы 2.2.			2
Примерная тематика самостоятельной работы:			
Самостоятельная работа №7. Подготовка рефератов на тему: Глистные заболевания. Темы по свободному выбору обучающихся по тематике занятия (по согласованию с преподавателем).			
Раздел 3. Основы гигиены и санитарии.			11
Тема 3.1. Гигиена труда.	Содержание		8
	29	1 Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, одежды;	1
	30	2 Медицинские обследования работников предприятий общественного питания. Виды обследований. Сроки прохождения медицинских обследований. Личная санитарная книжка.	1
	31-32	3 Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к территории, помеще-	2

			ниям, транспорту; к транспортированию и хранению сырья, полуфабрикатов и продукции.	
	33	4	Дезинфекция, дератизация и дезинсекция. Понятие дезинфекции. Классификация дезинфекции. Подготовка для использования дезинфицирующих средств. Правила проведения дератизации и дезинсекции.	1
	34	5	Санитарно-лабораторный контроль на предприятиях общественного питания. Методы лабораторного контроля. Бактериологические смывы.	1
	35	5	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде. Санитарно-гигиенические требования к качеству обработки и дезинфекции механического оборудования, производственных столов, разделочных досок, посуды.	1
	36	6	Практическое занятие №9 Контрольная работа №3	1
Самостоятельная работа при изучении темы 2.2.				2
Примерная тематика самостоятельной работы:				
Изучение литературы: стр. 1.стр.152-158; стр. 188-204.				
Всего:				54

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

В учебном процессе, помимо теоретического обучения, которое составляет _58_% от общего объема аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий
ТО	Мини-лекция; презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением; Лекция с заранее объявленными производственными ситуациями.
ПЗ	Работа в малых группах.

ТО – теоретическое обучение, ПЗ – практические занятия.

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории микробиология, санитарии и гигиены.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- оборудование и материал для простых микробиологических исследований:
- **микроскопы;**
- **чашки Петри;**
- **штативы;**
- **колбы;**
- **пробирки;**
- **предметные стёкла;**
- **покровные стёкла.**

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник/ Т.А. Лаушкина.- М.: Академия, 2018. 336 с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник / З.П. Матюхина.- М.: Академия, 2011. – 208 с.
2. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»: Рабочая тетрадь: учебное пособие / Т.А.Качурина.- М.: Академия, 2009. – 96 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Оценка выполнения практических занятий. Тестирование.</p> <p>Оценка выполнения практических занятий.</p> <p>Оценка выполнения практических занятий.</p> <p>Оценка выполнения практических занятий.</p> <p>Оценка выполнения практических занятий</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Оценка устного ответа.</p> <p>Оценка устного ответа. Оценка устного ответа. Оценка устного ответа. Оценка практического занятия.</p> <p>Оценка устного ответа. Оценка практического занятия.</p> <p>Оценка устного ответа. Оценка практического занятия. Тестирование. Оценка рефератов.</p> <p>Оценка устного ответа.</p>

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Общие компетенции		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	Оценка за участие в устном выборочном опросе.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в процессе	Оценка практических занятий.

достижения, определённых руководителем.	выполнения практического занятия	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области личной гигиены и производственной санитарии.	Оценка практических занятий.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для выполнения профессиональных задач.	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	Оценка выполнения рефератов.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	анализ инноваций в области разработки технологических процессов приготовления пищи	Оценка за участие в устном выборочном опросе, дискуссии.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Оценка за работу малыми группами, за участие в ролевых играх.
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	соблюдение техники безопасности	Оценка практического занятия.
ОК 8. Осуществлять денежные операции.	демонстрация навыков по выполнению денежных операций при реализации готовой продукции.	Оценка за участие в устном выборочном опросе.
ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.	способность убеждать и обосновывать свои требования	Оценка мозгового штурма, диспута.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	проявление гражданского долга с демонстрацией профессиональных компетенций.	Оценка за участие в устном выборочном опросе.
Профессиональные компетенции		
ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	Учитывание физиологических особенностей питания различных возрастных групп населения.	Оценка устного ответа.
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение. Оборудование для приготовления пищи.	Соблюдение санитарно-гигиенических правил.	Оценка устного ответа.
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для	Соблюдение санитарно-гигиенических правил.	Оценка устного ответа.

приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.		
ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	Соблюдение санитарно-гигиенических правил.	Оценка устного ответа. Оценка контрольных работ. Тестирование.
ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	Соблюдение санитарно-гигиенических правил.	Оценка устного ответа.
ПК 3.6. Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол.	Соблюдение санитарно-гигиенических правил.	Оценка устного ответа.

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приведен в фонде оценочных средств.