Государственное областное автономное

профессиональное образовательное учреждение

«ДАНКОВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПД 03. Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Профессия:

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Данков, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.**

Организация-разработчик: государственное областное автономное профессиональное образовательное учреждение «Данковский агропромышленный техникум» (ГОАПОУ ДАПТ).

Разработчик:

Родимкина Ирина Викторовна, преподаватель спецдисциплин ГОАПОУ ДАПТ.

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2.СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3.условия реализации РАБОЧЕЙ программы учебной дисциплины | 10 |
| 4.Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | 12 |

1. **паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

**1.1.Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и необходима для формирования компетенций по основным видам деятельности.

**1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение общими и профессиональными компетенциями:

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. 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).

1. Профессиональными:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** |
| ВПД 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. |

Для овладения общими и профессиональными компетенциями обучающийся должен:

**уметь:**

* 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, приметать необходимые методы и средства защиты;
* готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;

**знать:**

* 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;
* 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.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

учебной нагрузки обучающегося – 32 часа, в том числе:

теоретической учебнойнагрузки обучающегося -24 ч.;

практической работы обучающегося – 6 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Объем образовательной программы** | *32* |
| **Теоретическая учебная нагрузка** | *24* |
| лабораторные занятия | *3* |
| практические занятия | *3* |
| контрольные работы | *1* |
| курсовая работа (проект) (*не предусмотрено)* |  |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта* | *2* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины основы микробиологии, санитарии и гигиены**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Раздел 1.** |  | | | ***32*** |  |
| **Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов** | **Содержание учебного материала** | | | **4** |
| 1 | | Морфология микроорганизмов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы. | **2**  **ОК 01-03**  **ПК 3.1-3.4** |
| 2 | | Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, обмен веществ, питание микроорганизмов, рост микробной культуры. |
| 3 | | Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические, химические, биологические факторы. |
| 4 | | Распространение микробов в природе: микрофлора почвы, воздуха, воды. |
| 5 | | Микрофлора сырья, используемого в сельскохозяйственном производстве. |
| **Лабораторные работы:** | | | **1** | **ОК 03-04**  **ПК 3.2** |
| 1. Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа и правила работы с ним. | | |
|
| **Тема 1. 2. Основные пищевые инфекции.** | **Содержание учебного материала** | | | **3** |  |
| 1 | | Общие понятия об инфекционных заболеваниях. | **2**  **ОК 03-07**  **ПК 3.1- 3.3** |
| 2 | | Острые кишечные инфекции. |
| 3 | | Зоонозы. |
|  |
|
| **Тема 1. 3. Пищевые отравления** | **Содержание учебного материала** | | | **4** | **2**  **ОК 04-07**  **ПК 3.1-3.6** |
| 1 | Общие понятия о пищевых отравлениях. | |
| 2 | Пищевые отравления бактериального характера. | |
| 3 | Микотоксикозы. | |
|  | Пищевые отравления немикробного характера. | |  |  |
|
| **Тема 1.4. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде** | **Содержание учебного материала** | | | **5** |  |
| 1 | | Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту; | **2**  **ОК 03-08**  **ПК 3.4-3.6** |
| 2 | | Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. |
| 3 | | Санитарные требования к пищевой продукции. |
| **Лабораторные работы:**  1. «Санитарно-бактериологические исследования смывов с рук, одежды, инвентаря, оборудования». | | | **1** | **ОК 03-07**  **ПК 3.1-3.6** |
| **Практические занятия** | | | **1** |
| 1. Санитарная обработка оборудования и инвентаря учебного кулинарного цеха. | | |
|
| **Тема 1.5. Правила личной гигиены работников пищевых производств** | **Содержание учебного материала** | | | **4** |  |
| 1. Личная гигиена работников ПОП | | | **2** |
| 2. Нормы гигиены труда | | |
|
| **Практические занятия** | | | **1** | **ОК 04-07**  **ПК 3.2** |
| **1.** Составление графика медосмотра работников ПОП | | |
|
| **Тема 1.6. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения** | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| **2**  **ОК 01-04**  **ПК 3.2-3.6** |
| 1 Моющие средства: классификация, правила применения, условия и сроки хранения. | | |
|  |
| **Лабораторные работы**  1.Приготовление моющих растворов для мытья и дезинфекции инвентаря и оборудования на ПОП | | | **1** |
|
| **Тема 1.7. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации** | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | | | **2** |
| **ОК 03**  **ПК 3.2-3.6** |
|
| **Практические занятия** «Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации». | | | **1** | **ОК 01-07**  **ПК 3.2-3.6** |
| **Контрольные работы**  **Итоговая контрольная работа по дисциплине.** | | | **1** |
|
| **Дифференцированный зачёт** | | | **1** |  |
|  | **Всего:** | | | **32** |

# 3. условия реализации программы дисциплины

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины обеспечивается наличием лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены

Оборудование лаборатории:

автоматизированное рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся)

оборудование и инвентарь для проведения лабораторно-практических занятий по темам: термостат, сушильный шкаф, микроскоп, технические весы с разновесами, чашки Петри, препарированная игла, пробирки, предметные и покровные стёкла, мерный стакан, фарфоровые чашки, фильтровальная бумага, пипетки, питательные среды;

- коллекция образцов микроорганизмов;

- коллекция моющих средств.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

- обучающие видеофильмы по профилю «общественное питание».

# 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Лаушкина Т.А. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» учебник – издательский центр «Академия» 2019. – 233 с.
2. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности»: учебник – издательский центр «Академия» 2018. – 160 с.

Дополнительные источники:

1. Лерина И.В., Педенко А.И. Лабораторные работы по микробиологии. – М.: Экономика, 2017.-158.
2. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»: учебное пособие для СПО - издательский центр «Академия» 2018. – 184 с
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ.
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
7. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).

Интернет-ресурсы:

1. Санитарный контроль в пищевой промышленности: http://smikro.ru/?p=999
2. Пищевая микробиология: <http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid=23>
3. Микробиология: <http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html>
4. Простейшие: http://www.mazurchik.ru/10.php

# 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:**  соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования к с/х продукции; | *- тестовый контроль;*  *- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.* |
| производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; | *наблюдение;*  *- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ* |
| готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | *- тестовый контроль;*  *- наблюдение* |
| выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. | *- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;*  *- наблюдение* |
| **Знания:**  основные группы микроорганизмов; | *- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;*  *- защита рефератов по теме «Виды микроорганизмов пищевых подуктов»* |
| основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | *- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;* |
| возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; | *- тестовый контроль*  *-защита компьютерной презентации.* |
| санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; | *- тестовый контроль*  *- отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских* |
| правила личной гигиены работников ; | *- тестовый контроль-*  *- наблюдение* |
| классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; | *-проверка в виде электронного тестирования* |
| правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | *- тестовый контроль*  *- наблюдение* |