


Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Черемшанский аграрный техникум»

Согласовано

Заместитель директора по УПР

 С.А.Малешин
« 02 » 09 2019 г.


Утверждаю

Директор ГАПОУ «ЧАТ»


В.А.Островский
« 02 » 09 2019 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
ОП.03 Основы микробиологии, санитарии
и гигиены
по профессии 35.01.23 Хозяйка (-ин) усадьбы

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин
Протокол № 1
от «02» сентября 2019 г. 
Председатель ПЦК _____

Черемшан, 2019 г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка (-ин) усадьбы

Организация-разработчик: ГАПОУ «Черемшанский аграрный техникум»

Разработчик: Правилова Галина Александровна, преподаватель.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
Основы микробиологии, санитарии и гигиены.
 - 1. Область применения программы**

Программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих:

35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

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 дисциплины.

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

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

Формируемые компетенции (общие (ОК) и профессиональные (ПК):

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).

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 66 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 22 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
В том числе:	
практические работы	15
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
Промежуточная аттестация в форме зачета	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Микробиология в пищевом производстве			
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	Содержание	5	2
	1. Морфология микроорганизмов. Понятие о микробиологии. Бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.		
	2. Физиология микроорганизмов. Химический состав микробной клетки. Обмен веществ. Питание микроорганизмов. Рост микробной культуры.		
	3. Распределение микроорганизмов в природе. Условия, влияющие на распределение микробов в природе (географические, климатические). Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека. Роль микробов в круговороте веществ.		
	4. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Внешняя среда. Физические факторы (температура, влажность, излучение); химические факторы (кислотность, действие ядовитых веществ, действие ингибиторов); биологические факторы (симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм).	2	
	Лабораторные работы: 1. Знакомство с оборудованием лаборатории. Микроскоп, его устройство, правила работы с ним. 2. Приготовление препаратов для микроскопирования. Изучение морфологии бактерий, грибов, дрожжей.		
5. Биологические процессы, происходящие в пищевых продуктах с участием микроорганизмов. Микробиология важнейших пищевых продуктов. Процессы порчи			

		продуктов (брожение, гниение, плесневение), течение, возбудители. Виды брожения (маслянокислое, молочнокислое, спиртовое, спонтанное (самопроизвольное)) и их хозяйственная роль. Практическое значение процессов гниения.		
	Лабораторные работы: 1. Органолептическая оценка качества и определение подъемной силы прессованных дрожжей. 2. Питательные среды и методы стерилизации.		2	
	Самостоятельная работа. Подготовка реферата по теме «Учение А. Левенгука, Л. Пастера. Творческий вклад в микробиологию русских ученых», «История развития микробиологии», «Роль отечественных ученых в развитии микробиологии», «Распространение микроорганизмов в природе». Подготовка сообщения «Практическое применение микробиологии». Тестовые задания по теме «Морфология и физиология микроорганизмов»		6	
Тема 1.2 Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание		5	2
	1.	Пищевые инфекции. Понятие инфекция. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Патогенные микроорганизмы, их свойства. Инфекционная болезнь, условия ее возникновения. Пути передачи инфекции. Защитные силы организма в борьбе с инфекциями. Разновидности инфекционных заболеваний (пищевые инфекции, пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения, гельминтозы) Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф. Характеристика заболеваний, возбудители, меры профилактики. Зоонозы. Пути заражения человека. Характеристика возбудителей, симптоматика Меры профилактики бруцеллеза, туберкулеза, сибирской язвы, гепатита А.		
	Практические занятия. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций.		4	
	2.	Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции. Симптоматика сальмонеллеза, меры профилактики. Бактериальные токсикозы: ботулизм, стафилококковое отравление.		2

	<p>Симптомы, меры профилактики. Микотоксикозы: эрготизм, фузариоз, афлотоксикоз. Возбудители, симптомы, меры профилактики.</p> <p>Пищевые отравления немикробного характера: продуктами, ядовитыми по природе; продуктами временно ядовитыми; продуктами с ядовитыми примесями. Меры профилактики.</p> <p>Глисты (гельминты) – простейшие черви, паразиты органов и тканей человека и животных. Стадии развития гельминтов. Разновидности гельминтов (аскарида, широкий лентец, бычий цепень, эхинококки), заболевания, вызываемые ими; меры профилактики гельминтов.</p>		
	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ расследования пищевых отравлений. 2. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений. 	2	
	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>Подготовка реферата по теме «Причины заражения пищевых продуктов и их последствия», «Факторы, способствующие возникновению инфекционного процесса», «Личная гигиена больного и здорового человека».</p> <p>Тестовые задания по теме «Пищевые инфекции и пищевые отравления»</p>	5	
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве			
Тема 2.1. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания	<p>Содержание</p> <p>1. Санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю, посуде.</p> <p>Понятие гигиены и санитарии, производственной санитарии. Санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю пищевых предприятий. Режим уборки производственных, складских, помещений. Требования к инвентарю для уборки. Требования к кухонной посуде. Режим мытья. Требования к столовой посуде. Материалы для изготовления. Режим мытья.</p>	6	
	Лабораторные работы:		2

	1. Санитарно-бактериологическое исследование смывов с инвентаря, оборудования, посуды. 2. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря, оборудования, посуды.	2		
	2.Классификация моющих средств. Классификация моющих средств: моющие и дезинфицирующие средства. Правила применения моющих и дезинфицирующих средств, условия и сроки их хранения.			2
	3. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Понятие дезинфекция, дезинсекции, дератизации. Правила проведения дезинсекции, дератизации, дезинфекции.			2
	Лабораторные работы: Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря, оборудования, посуды.	3		
	Самостоятельная работа. Подготовка реферата по теме «Охрана окружающей среды. Мероприятия по борьбе с загрязнением», «Современные дезинфицирующие средства». Составить схему «Приготовление дезинфицирующих растворов и их хранение».	5		
Тема 2.2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	Содержание	2		
	1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Личная гигиена работников пищевых предприятий: понятие личной гигиены. Гигиенические требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде. Медицинское освидетельствование работников п.о.п., документы. Предохранительные прививки, их значение.	2	2	
	Лабораторные работы: 1. Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук персонала, одежды.	2		
	Самостоятельная работа. Тестовые задания по теме «Личная гигиена работников предприятий общественного питания». Подготовка реферата по теме «Санитарная и специальная одежда работников пищевого производства».	3		

Тема 2.3. Санитарные требования при приготовлении пищи, к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей.	Содержание	6	
	1. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре, посуде на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю. Санитарные требования к таре и упаковке. Санитарные требования к посуде.	1	2
	2. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке продуктов. Санитарные правила приема продуктов. Санитарная экспертиза пищевых продуктов. Признаки недоброкачества продуктов. Санитарные требования к складским помещениям. Правила хранения пищевых продуктов.	2	
	3. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов. Физиологическое и санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд. Санитарные требования к приготовлению кондитерских изделий.	2	
	4. Санитарный контроль качества готовой пищи. Санитарные требования к раздаче и реализации готовой пищи. Санитарные требования к обслуживанию потребителей.	1	
	Практическая работа: 1. Работа с нормативно-технической документацией.	1	
	Практическая работа: 2. Решение ситуативных задач.	1	
	Самостоятельная работа. Подготовка реферата по теме «Виды и возбудители порчи рыбы при хранении и переработке», «Микрофлора рыбы при ее копчении, посоле, мариновании, вялении», «Микробиология квашеных и соленых плодов и	3	

	овощей», «Микробиология баночных консервов», «Микробиологическое обоснование правил транспортировки, хранения и реализации кондитерских и кулинарных изделий».		
Дифференцированный зачет		1	
ВСЕГО		66	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие лаборатории

-микробиологии, санитарии и гигиены

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

- компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Академия, 2014 г.
2. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и в быту. М.: Академия, 2014 г.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М.: Профобриздат, 2014 г.

Электронные ресурсы:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	тестовые задания, лабораторные работ, внеаудиторная самостоятельная работа.
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
Знания:	
- основные группы микроорганизмов;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
- правила личной гигиены работников пищевых производств;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.