

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Образовательный центр с. Камышла»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

программа подготовки квалифицированных рабочих по профессии:


35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства

Камышла 2018г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства (Приказ № 391 Минобрнауки России от 09.04.2015)

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании методического объединения
преподавателей спецдисциплин
Председатель МО

 Нурутдинов А.А.

Протокол № 1 от «30» 08 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ
«Образовательный
центр с. Камышла»

Хисматов М.М.

20 18 г.



Организация –разработчик: ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла»

Разработчик: Сондолова А.В., преподаватель первой категории
Ф.И.О., звание, должность, категория

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» разработана в соответствии с требованиями

федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии/специальности 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства на основе примерной программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (далее – ФГАУ «ФИРО») в качестве рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол № __ от «__» _____ 2015г., регистрационный номер рецензии №__ от «__» _____ 2015г. ФГАУ «ФИРО»,

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
1.1. Область применения программы учебной дисциплины	5
1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	5
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины	5
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.	5
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	6
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО «Мастер сельхоз производства»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

1. соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
2. применять необходимые методы и средства защиты;
3. готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
4. дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;
5. проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 час;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	22
контрольные работы	1
Индивидуальный проект <i>(если предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	<i>ДЗ</i>

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Основы микробиологии, санитарии и гигиены (Мастер с\х производства) 32ч.

Раздел 1 Основы микробиологии 7 часов

Тема 1.1 Введение Длительность изучения темы: 7 часов

Введение. Основы микробиологии.

Тип занятия: **Лекция** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: **Повторение темы по учебнику**

Введение. История развития микробиологии.

Тип занятия: **Лекция** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: **Повторение темы по учебнику**

Морфология и физиология микроорганизмов

Тип занятия: **Лаб. работа** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: **Повторение темы**

Морфология бактерий и дрожжей

Тип занятия: **Лаб. работа** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: **Повторение по учебнику**

Морфология микроскопических грибов

Тип занятия: **Лаб. работа** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: **Повторение по учебнику**

Устройство микроскопа и правила работы с ним.

Тип занятия: **Лаб. работа** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: **Повторение по учебнику**

Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов.

Тип занятия: **Лаб. работа** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: **Повторение по учебнику**

Раздел 2 Микробиология основных пищевых продуктов 14 часов

Тема 2.1 Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки Длительность изучения темы: 6 часов

Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки

Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки

Тип занятия: **Лекция** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: **Повторение темы по учебнику**

Особенности овощей, плодов и продуктов их переработки

Тип занятия: **Лаб. работа** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: **Повторение темы по учебнику**

Микроорганизмы свежих и квашеных овощей и плодов

Тип занятия: **Лаб. работа** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: **Повторение по учебнику**

Изучение под микроскопом микрофлоры свежего мяса

Тип занятия: **Лаб. работа** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: **Повторение по учебнику**

Изучение под микроскопом микрофлоры свежей рыбы

Тип занятия: **Лаб. работа** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: **Повторение по учебнику**

Контрольная работа

Тип занятия: **Лаб. работа** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: **Контрольная работа**

Тема 2.2 Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания. Длительность изучения темы: 8 часов

Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.

Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.

Тип занятия: **Лекция** Длительность: **2 часа** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: **Повторение по учебнику**

Глистные заболевания

Тип занятия: **Лекция** Длительность: **2 часа** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: **повторение по учебнику**

Составление мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций

Тип занятия: **Лаб. работа** Длительность: **1 час** Материалы: **методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В.** Домашнее задание: **Повторение по учебнику**

Составление мероприятий по профилактике отравлений

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Составление мероприятий по профилактике глистных заболеваний

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Контрольная работа

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Раздел 3 Основы санитарии и гигиены, 11 часов

Тема 3.1 Санитарные требования к предприятиям общественного питания. Длительность изучения темы: 4 часа

Санитарные требования к предприятиям общественного питания.

Санитарные требования к предприятиям общественного питания.

Тип занятия: Лекция Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Дезинфекция предприятия и уборка территории.

Тип занятия: Лекция Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Приготовление растворов дезинфицирующих средств

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря.

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Тема 3.2 Основы гигиены труда и личной гигиены. Длительность изучения темы: 7 часов

Основы гигиены труда и личной гигиены.

Основы гигиены труда.

Тип занятия: Лекция Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Основы личной гигиены.

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 3 часа Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Составление режима труда на предприятиях общественного питания

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Оказание первой помощи при травмах

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

Контрольная работа

Тип занятия: Лаб. работа Длительность: 1 час Материалы: методические пособия; учебное пособие "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности" Мармузова Л.В. Домашнее задание: Повторение по учебнику

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Основы микробиологии, санитарии и гигиены (учебники и учебные пособия, карточки –задания, плакаты, демонстрационные стенды);

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий «микробиологии»;
- комплект учебно-наглядных пособий по теме «Витамины»;
- инструкции для выполнения практических работ;
- таблица химический состав и энергетическая ценность съедобной части продуктов; таблица «Микробиологические нормативы продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания»;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.
- весы электронные; весы товарные; весы настольные циферблатные;
- калькуляторы; электронные презентации по всем темам дисциплины.

Оборудование:

- инструкции для проведения лабораторных работ; водяная баня; пробирки;
- пипетки; лупы; термометр; весы технические с разновесами; стаканы 200 мл; фарфоровые чашки; миски; ступки; чашки Петри; мерный цилиндр 100 – 200 мл; пестик; колбы 150 – 200мл; ножницы; скальпель; пинцеты; спиртовка; электрическая плита; стекло для покрытия стакана; палочки стеклянные; посуда для погружения банок; вата; бумага.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Учебник
Издательство: ИЦ Академия, 2016г.,: Начальное профессиональное образование.
2. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.» Учебник.- М.: «Академия» 2017.
3. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена, учеб пособие для образовательных учреждений нач. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 192с.

Дополнительные источники:

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания, учеб пособие для студ. высш. учеб. заведений — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 288с.
2. www.pitportal.ru – Весь общепит России

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2017 г.
2. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов.– М.: Академия, 2016 г.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Академия, 2015г.
4. Мартинчик А.М., Королёв А.А., Трофименко А.С. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2017 г.
5. Рубина Е.А Санитария и гигиена питания. – М.: Академия, 2017г.Дополнительные источники:
 1. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.560-96 от 24.10.96.
 2. Смолянский Б.Л., Абрамова Ж.И. Справочник по лечебному питанию для диет-сестер и поваров. – Л.: Легпромбыт, 2015 г.
 3. Мартинчик А.Н., Королев, А.А. Трофименко Л.С. Физиология питания санитария и гигиена: учеб. Пособие. – М.: Академия, 2017 г.

Интернет-ресурсы

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/ru/index.html, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ria-stk.ru>, с регистрацией.
6. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплины, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля. Текущий контроль проводится преподавателем в течении всего срока обучения, а также в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Обучение по учебного предмета завершается дифференцированным зачетом.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии; 2. применять необходимые методы и средства защиты; 3. готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; 4. дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт; 5. проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам; 	<p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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. 	<p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>демонстрация полученных знаний</p> <p>демонстрация полученных знаний .</p> <p>тестирование</p>

