

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Искитимский центр профессионального обучения»

Разработчики:

Солонко Д.А. – заместитель директора по УВР.

Иванов В.В. - преподаватель специальных дисциплин,

Осокина Н.А., зав. учебной частью,

Грамотина А.С., председатель ПЦК профессионального цикла.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

1.1. Область применения рабочей программы:

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 составлена на основе ОПОП с учетом программы воспитания ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» и календарным планом воспитательной работы.

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 учебной дисциплины:

в результате освоения учебной 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;

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 примерной программы учебной дисциплины: ОП.03 «Основы микробиологии,

санитарии и гигиены»:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 47 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 32 часа;
- самостоятельной работы обучающихся - 15 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	47
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические работы	12
проверочные работы	1
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	15
Промежуточная аттестация в форме	Экзамен

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Личностные результаты
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве.	Содержание учебного материала	13	2	
	1 Введение.	1		ЛР 7, ЛР 17
	2 Основные группы микроорганизмов.	4		
	3 Источники микробиологического загрязнения в пищевых продуктах.	2		
	Практические работы:	6		
	1 Изучение морфологии микроорганизмов.	2		ЛР 7, ЛР 17
	2 Описание признаков колоний микроорганизмов, выросших на питательной среде.	4		
	Самостоятельная работа обучающихся:	7		
	1 Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	3		
	2 Реферат на тему: «Микробиология в пищевом производстве»	4		
	Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.	Содержание учебного материала	19	
1 Правила личной гигиены работников в пищевом производстве.		3	2	ЛР 7, ЛР 17
2 Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, спецодежде.		5		
3 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.		2		
4 Классификация моющих средств.		2		
Практические работы:				
1 Изучение и разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекционных заболеваний и гельминтозов.		1		ЛР 7, ЛР 17
2 Изучение и разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.		1		
3 Требования к устройству и содержанию помещений.	1			

	4	Изучение и ознакомление с санитарными требованиями, предъявляемыми к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	1		
	5	Изучение санитарных требований к личной гигиене персонала.	1		
	6	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	1		
		Самостоятельная работа обучающихся:	8		
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	3		
	2	Реферат по теме: «Дезинфекция, дезинсекция и дератизация в пищевой промышленности».	5		
		Проверочная работа	1		
Всего			47		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета зоотехнии; лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета: учебная литература, наглядные пособия, плакаты.

Технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: микроскоп, реактивы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

2. Горохова С.С. Косолапова Н.В. Прокопенко Н.А. Основы микробиологии, производственной практики и гигиены. - Издательский центр «Академия», 2015.

3. Комелькова А. Н. Основы микробиологии. - Издательский центр «Академия» 2017

4. Королев А.А., Трофименко Л.С., Мартинчик А.Н. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены». Наука, 2014

5. Ермакова В.И. «Микробиология, санитария и гигиена». Просвещение, 2014

6. Петровский С.А. «Гигиена питания». М., 2016

Дополнительные источники:

1. Мармузова А.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

2. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.

3. Качурина Т.А Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2017

Интернет-ресурсы:

file:///C:/Users/work/Downloads/27853_724f0735a8f11701764ee79971a16765.pdf

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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.

Аттестация по МДК 01.01. «Технологии содержания и разведения пчелиных семей» проводится в соответствии с ФОС.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии.	Практические занятия.
Уметь применять необходимые методы и средства защиты.	
Уметь готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.	
Уметь дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт.	
Уметь проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам.	
Знать санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту.	Текущий контроль в форме: - самостоятельных работ; - тематических тестов; - проверочной работы по темам учебной дисциплины. Промежуточная аттестация в форме экзамена.
Знать правила личной гигиены работников.	
Знать нормы гигиены труда.	
Знать классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	
Знать правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений.	
Знать основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения.	
Знать санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции.	