

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

Зав. учебной частью

Осокина Н.А.

«31» 08 2021 года.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР
ГБПОУ НСО «Искитимский центр
профессионального обучения»

Д.А. Солонко

«31» 08 2021 года.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»
Основной профессиональной образовательной программы
по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»
2021-2025 г.**

Разработал:

преподаватель Иванов В.В.

Принято

на заседании ПЦК

Грамотина А.С.

«30» августа 2021 г.

Протокол № 1

2021 г.

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.	