

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям Комплектовщик товаров, Рабочий зеленого хозяйства.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У-1 использовать лабораторное оборудование;

У-2 определять основные группы микроорганизмов;

У-3 соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

У-4 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

У-5 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

У-6 осуществлять контроль чистоты и порядка на рабочем месте.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

З-1 основные понятия и термины микробиологии;

З-2 классификацию микроорганизмов;

З-3 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

З-4 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

З-5 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

З-6 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

З-7 возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

З-8 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

З-9 санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

З-10 правила личной гигиены работников пищевых производств.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

ОК 01. Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 02. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 03. Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 04. Осуществлять поиск информации и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Целевые ориентиры воспитания, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины (в соответствии с программой воспитания по профессиям: Комплектовщик товаров, Рабочий зеленого хозяйства:

Код ЦО	Дескрипторы
ЦО 20	Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ЦО 52	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе
ЦО 56	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **16** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **16** часов,
в т.ч. практической работы обучающегося **10** 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)	16
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
практических занятий	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 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. Основы микробиологии			16	
Тема 1.1. Микробиология как наука.	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Предмет и задачи микробиологии. Связь микробиологии с физиологией питания, санитарией и гигиеной		
	2.	История развития микробиологии		
	Практические занятия:		2	
	1.	Лабораторно-практическая работа № 1. Методика работы с микроскопом.		
Тема 1.2. Патогенные микроорганизмы	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Пищевые заболевания микробной природы. Меры предупреждения.		
Тема 1.3. Гельминтозы, виды и профилактика	Содержание учебного материала			
	1.	Гельминтозы и их профилактика. Зоонозы. Описторхоз и другие инвазии.		
	Практические занятия:		4	
	1.	Лабораторно-практическое занятие № 3. Первая помощь при пищевом отравлении.	2	
	2.	Лабораторно-практическое занятие № 4. Профилактика заболеваний	2	
Раздел 2. Санитария и гигиена			6	
Тема 2.1. Правила личной гигиены	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Личная гигиена. Требования, предъявляемые к содержанию тела, рук, санитарной одежде. Санитарный контроль.		
	Практические занятия:		4	
	1.	Лабораторно-практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач по правилам личной гигиены	2	
	2.	Лабораторно-практическое занятие № 6. Разработка мероприятий по санитарным нормам	2	
Дифференцированный зачет				
Всего:			16	

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. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие кабинета, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, рабочими местами обучающихся (по количеству обучающихся), техническими средствами обучения (компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные источники

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / З. П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.- URL: www.academia-moscow.ru

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены [Электронный ресурс]: учеб. для СПО/Т.А. Лаушкина. - 4-е изд., стер. - Москва: Академия, 2019. - 240 с. - URL: www.academia-moscow.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У-1 использовать лабораторное оборудование; У-2 определять основные группы микроорганизмов; У-3 соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; У-4 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; У-5 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; У-6 осуществлять контроль чистоты и порядка на рабочем месте.	Наблюдение и оценка результатов практических работ: 1. Составить схему строения клетки бактерий 2. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений 3. Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий. 4. Заполнить таблицу «Санитарно-бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем, посудой». 5. Определение химического состава пищевых продуктов Дифференцированный зачет
Знания:	
3-1 основные понятия и термины микробиологии; 3-2 классификацию микроорганизмов; 3-3 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; 3-4 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; 3-5 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; 3-6 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 3-7 возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; 3-8 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; 3-9 санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; 3-10 правила личной гигиены работников пищевых производств	Оценка результатов собеседования по темам: 1. Морфология и физиология микроорганизмов. 2. Микробиология пищевых продуктов. 3. Патогенные микроорганизмы. Дифференцированный зачет Оценка результатов тестирования по темам: 1. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. 2. Роль микроорганизмов в хозяйственной деятельности. 3. Микробиология пищевых продуктов. 4. Возбудители пищевых заболеваний микробного происхождения. 5. Возбудители пищевых отравлений бактериального происхождения. 6. Возбудители пищевых отравлений немикробного происхождения Дифференцированный зачет Оценка результатов собеседования по теме: 1. Правила личной гигиены работников торговых предприятий и пищевых производств. 2. Санитарно- технологические требования, предъявляемые к предприятиям. Дифференцированный зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес	Применение потенциала в профессиональной деятельности для эффективной работы	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 02. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности	Обоснование собственного выбора решения в ситуационных упражнениях, приближенных к области профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 03. Нести ответственность за результаты своей работы	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях в сфере обслуживания	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 04. Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи	Верный поиск требуемой информации и ее адекватное использование для выполнения производственных задач	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с одноклассниками, преподавателями в процессе обучения и в ситуациях, приближенных к производственным	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы