

Министерство образования и науки Мурманской области

«Северный национальный колледж»

(филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)

**Панас
Наталья
Викторовна**

Подписано цифровой
подписью: Панас Наталья
Викторовна
DN: cn=Панас Наталья
Викторовна, o=ГАПОУ МО
"ОГПК", ou=Директор,
email=mail@olgpk.ru, c=RU
Дата: 2023.10.25 14:31:44
+03'00'



УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКТ
учебной дисциплины

ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Учебно-методический комплект учебной дисциплины **ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены** для профессии среднего профессионального образования естественно-научного профиля: **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.**

Организация-разработчик:

«Северный национальный колледж» (филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)

Составитель:

Мировова Е.Л., преподаватель

Ответственный:

Советкина С.В., начальник отдела по учебной работе

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

Наименование разделов	стр.
1. Введение	4
2. Образовательный маршрут	6
3. Содержание дисциплины 3.1. Краткое содержание теоретического материала программы 3.2. Практические занятия 3.3. Самостоятельная работа	7
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 4.1. Текущий контроль 4.2. Итоговый контроль по УД	13
5. Информационное обеспечение дисциплины	15

1. ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ СТУДЕНТ!

Учебно-методический комплекс по дисциплине *Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве* создан Вам в помощь для работы на занятиях, при выполнении домашнего задания и подготовки к текущему и итоговому контролю по дисциплине.

УМК по дисциплине включает теоретический блок, перечень практических занятий и/или лабораторных работ, задания для самостоятельного изучения тем дисциплины, вопросы для самоконтроля, перечень точек рубежного контроля, а также вопросы и задания по дифференцированному зачету.

Приступая к изучению новой учебной дисциплины, Вы должны внимательно изучить список рекомендованной основной и вспомогательной литературы. Из всего массива рекомендованной литературы следует опираться на литературу, указанную как основную.

Основные понятия, используемые при изучении содержания дисциплины, приведены в глоссарии.

После изучения теоретического блока приведен перечень лабораторных и практических работ, выполнение которых обязательно. Наличие положительной оценки по практическим и лабораторным работам необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае отсутствия на уроке по уважительной или неуважительной причине Вам потребуется найти время и выполнить пропущенную работу.

В процессе изучения дисциплины предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая *составление таблиц, схем и кроссвордов, написание рефератов, подготовка к лабораторным работами*. Подготовка мультимедийной презентации.

По итогам изучения дисциплины проводится дифференцированный зачет.

В результате освоения дисциплины Вы должны уметь:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения дисциплины Вы должны знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

В результате освоения дисциплины у Вас должны формироваться общие компетенции (ОК):

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, определённым 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.

Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний (для юношей).

А так же профессиональные компетенции, к освоению которых готовит содержание дисциплины.

ПК 1.1 - 1.2

ПК 2.1 - 2.5

ПК 3.1 - 3.4

ПК 4.1 - 4.3

ПК 5.1 - 5.4

ПК 6.1 - 6.4

ПК 7.1 - 7.3

ПК 8.1 - 8.6

Внимание! Если в ходе изучения дисциплины у Вас возникают трудности, то Вы всегда можете к преподавателю прийти на индивидуальную консультацию, которые проводятся согласно графику.

В случае, если Вы пропустили занятия, Вы также всегда можете прийти на консультацию к преподавателю.

2. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Таблица 1

Формы отчетности, обязательные для сдачи	Количество
лабораторные занятия	12
практические занятия	4
Точки рубежного контроля	2
Контрольные работы	2
Итоговая аттестация	Зачет

Желаем Вам удачи!

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Краткое содержание теоретического материала программы.

Раздел 1 Основы микробиологии.

Тема 1.1. Морфология микроорганизмов.

Тема 1.2. Физиология микроорганизмов.

Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.

Тема 1.4. Микробиология основных пищевых продуктов.

Раздел 2 Пищевые инфекции и отравления.

Тема 2.1. Пищевые инфекционные заболевания.

Тема 2.2. Пищевые отравления.

Тема 2.3. Глистные заболевания.

Раздел 3 Основы санитарии и гигиены.

Тема 3.1. Основы гигиены.

Тема 3.2. Основы санитарии.

Тема 3.3. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Тема 3.4. Санитарно-эпидемиологические требования при приготовлении пищи.

Тема 3.5. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.

3.2. Лабораторные работы (темы, содержания)

№ практи- ческого занятия			Формы и методы контроля
	Наименование темы и содержание занятий по программе	Кол-во часов	
	Тема 1.1.		
1	Зарисовки видов и форм микробов.	1	Оценка результатов практической работы.
2	Тема 1.2. Химический состав микробной клетки, питание, дыхание микроорганизмов.	1	Оценка результатов практической работы.
3-4	Тема 1.3. Исследование влияния факторов внешней среды на жизнедеятельность дрожжей. Оборудование микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа и правила работы с ним	2	Оценка результатов практической работы
5	Тема 1.4. Определение бактериальной обсемененности пищевых продуктов	1	Оценка результатов выполнения практической работы.
6-7	Тема 2.2 Составление схемы классификации пищевых отравлений. Заполнение таблицы: «Характеристика пищевых отравлений» Приготовление растворов дезинфицирующих средств.	2	Оценка результатов выполнения практической работы.
8-10	Тема 3.2.	3	Оценка результатов

	Приготовление растворов дезинфицирующих средств. Составление схемы мойки столовой посуды. Решение задач по приготовлению дезинфицирующих растворов.		выполнения практической работы.
11-12	Тема 3.5.Санитарный контроль качества готовой пищи.	2	Оценка результатов выполнения практической работы.

3.3. Практические работы (темы, содержание)

№ практического занятия			Формы и методы контроля
	Наименование темы и содержание занятий по программе	Кол-во часов	
1	Тема 2.1 Заполнение таблицы: «Характеристика пищевых инфекций». Заполнение таблицы: «Характеристика зоонозных заболеваний».	2	Оценка результатов выполнения практической работы.
2	Тема 3.1 Порядок ношения санодежды	1	Оценка результатов выполнения практической работы.
3	Тема 3.3. Заполнение таблицы сроков хранения скоропортящихся продуктов. Работа с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01) Заполнение бракеражного журнала.	1	Оценка результатов выполнения практической работы.
4	Тема 3.4. Работа с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01) Заполнение бракеражного журнала.	1	Оценка результатов выполнения практической работы.

Памятка обучающемуся

«Алгоритмы выполнения различных видов самостоятельной работы»

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Методические указания
1.	Проработка конспектов занятий	<ul style="list-style-type: none"> –Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников. –Прочитайте лекционный материал по своему конспекту, стараясь выделить основные понятия, важные определения чернилами другого цвета, формулы обведите рамкой, связи укажите стрелками. –Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованной литературе. –Найдите в словаре значение незнакомых слов и

		терминов. –Оформите ответы на вопросы по материалу конспекта. Проводите самоконтроль.
2.	Подготовка сообщений	–Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников. –Изучите материал, касающийся темы сообщения не менее чем по двум рекомендованным источникам. –Составьте план сообщения, запишите его. –Проработайте найденный материал, выбирая только то, что раскрывает пункты плана. –Составьте список ключевых слов из текста так, чтобы он отражал суть содержания. –Составьте окончательный текст сообщения. –Оформите материал сообщения. –Прочтите текст сообщения вслух, обращая особое внимание на произношение новых терминов и стараясь запомнить информацию. – Ответьте после чтения на вопросы и задания к текстам источников. – Перескажите сообщение еще раз. –Проводите анализ и самоконтроль работы над сообщением.
3.	Составление кроссвордов	–Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников. –Повторите теоретический материал, соответствующий теме кроссворда, воспользовавшись материалом учебника, справочной литературой, конспектом лекции. –Продумайте вопросы по вертикали и горизонтали, соблюдая правила составления кроссвордов. –Составьте сетку-эталон кроссворда, сразу вписывая в сетку слова-ответы; составление кроссворда начинают с самых длинных слов; слова должны быть в именительном падеже и единственном числе, кроме слов, которые не имеют единственного числа. –Запишите определения к словам по горизонтали и вертикали. –Проведите анализ и самоконтроль составленного кроссворда, проверьте орфографию. –Оформите второй вариант кроссворда с пустой сеткой.
4.	Работа с таблицами	–Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников. –Повторите лекционный материал и учебный материал, касающийся выбранной темы. –Внимательно изучите разделы таблицы, названия строк и столбцов. –Продумайте ход заполнения таблицы.

		<ul style="list-style-type: none"> – Заполните ячейки таблицы. – Оформите таблицу в соответствии с требованиями к оформлению таблиц. – Проведите анализ и самоконтроль таблицы.
5.	Составление схем	<ul style="list-style-type: none"> – Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников и изучите рекомендации. – Повторение лекционный и учебный материал по выбранной теме. – Изучите разделы текста основного источника, установите логические связи между ними. – Подберите факты для составления схемы внутри каждого раздела, выделите среди них основные понятия и определите ключевые слова, фразы, помогающие раскрыть суть каждого основного понятия. – Сгруппируйте основные понятия в логической последовательности и дайте название выделенным группам. – Начертите схему, используя плоскостные геометрические фигуры (многоугольники, прямоугольники, круги) с надписями и линиями связи. – Заполните схему данными. – Оформите схему в соответствии с требованиями к оформлению схем. – Проводите анализ и самоконтроль подготовленной схемы.
6.	Расчет типовых технологических задач	<ul style="list-style-type: none"> – Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников. – Повторите теоретический материал, соответствующий данной теме. – Воспользуйтесь материалом учебника, справочной литературой. – Выполните расчет технологической задачи по алгоритму, предложенному преподавателем. – Проведите анализ и самоконтроль выполненной работы. – Оформите ответ.
7.	Подготовка к практическим работам	<ul style="list-style-type: none"> – Ознакомьтесь с темой практического занятия, его целями и задачами. – Изучите перечень знаний и умений, которыми должен овладеть обучающийся в ходе практического занятия. – Ознакомьтесь со списком литературы и источников. – Изучите рекомендации к практической работе. – Прочитайте лекционный материал по теме занятия в конспекте. – Прочитайте материал по теме практической работы в рекомендованных источниках. – Ответьте на контрольные вопросы.

		<ul style="list-style-type: none"> – Выпишите формулы, необходимую информацию в справочной литературе. – Сделайте заготовку отчета. – Повторите правила организации и охраны труда при выполнении данной практической работы.
8.	Поиск информации в Интернете	<ul style="list-style-type: none"> – Внимательно изучите тему и формулировку задания; – Выпишите ключевые слова, чтобы определить объект поиска, сформулировать, какую информацию необходимо найти. Правильно будет дать в запрос одно или два ключевых слова, связанных с искомой темой; – Откройте браузер и воспользуйтесь наиболее распространенными поисковыми машинами (Яндекс, Google, Rambler, Mail или Nigma); – Введите запрос и проверьте орфографию запроса; – Выберите в результатах поиска тот документ, содержание которого ближе к искомой теме, чем остальные, и нажмите на ссылку «найти похожие документы»; – Изучите несколько (до 10-ти) документов, соответствующих запросу, критически осмысливая, сравнивая и анализируя найденную информацию; – Заполните форму отчета (можно копировать фрагменты информации с сайтов); – Обязательно скопируйте адреса сайтов, информацией которых воспользовались, чтобы дать ссылку на авторство в своем отчете.

3.3. Самостоятельная работа (виды, формы контроля, методические рекомендации)

В процессе изучения дисциплины предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая следующие виды заданий:

1. Подготовка рефератов.
2. Составление таблиц и схем.
3. Подготовка к лабораторным работам.
4. Составление кроссвордов.
5. Работа с книгой и составление краткого конспекта.
6. Подготовка презентации.

Форма контроля самостоятельной работы:

выполнение и сдача ЛПР, тест, защита реферата, проверка конспекта, таблиц и схем, проверка презентации, проверка рабочих тетрадей и др.

Методические рекомендации к написанию реферата

Важно разобраться сначала, какова тема и цель.

Подбор литературы и изучение её.

Предварительный план работы. В нем выделить основные части (вводная, основная и заключительная), раскрывающие их содержание.

Кратко систематизировать изученную литературу, излагать сущность прочитанного.

Проверить текст и если нужно доработать.

Оформить на листах А-4: 1 лист – титульный, где пишется тема, Фамилия И.О. обучающего, группа, курс. 2,3 листы - основная и заключительная часть. Дополнить фото, схемами, таблицами и т.д

Методические рекомендации по составлению конспекта.

Внимательно прочитать текст.

Выделить главное.

Составить план.

Кратко сформулировать основные положения текста.

Законспектировать материал, излагать сущность прочитанного, соблюдая план.

Записи следует вести четко и ясно.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УД

1.1. Текущий контроль

Перечень точек рубежного контроля	Охват тем	Форма контроля
2 семестр	1.1.-1.4. ; 2.1.-2.3; 3.1-3.2.	Оценка результатов практических работ Оценка устного опроса Оценка тестового контроля Оценка рефератов, таблиц, кроссвордов Оценка контрольных работ

1.2. Итоговый контроль по УД

Тестовый контроль:

- 1. Кто является первооткрывателем микробов.**
 1. *И.И. Мечников*
 2. *Я.Я. Никитинский*
 3. *А. Левенгук*
- 2. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы.**
 1. *Бактерии*
 2. *Вирусы*
 3. *Дрожжи*
- 3. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.**
 1. *Сразу же перерабатывать все мясо.*
 2. *Строго соблюдать условия и сроки хранения.*
 3. *Ничего не надо предпринимать.*
 4. **Почему свежемороженая рыба хранится дольше.**

1. Так как микробиологические процессы приостанавливаются, или идут замедленнее.
2. Так как она является свежемороженой.
5. **Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.**
 1. Сразу же перерабатывать все мясо.
 2. Строго соблюдать условия и сроки хранения.
 3. Ничего не надо предпринимать.
6. **Почему свежемороженая рыба хранится дольше.**
 1. Так как микробиологические процессы приостанавливаются, или идут замедленнее.
 2. Так как она является свежемороженой.
7. **Можно ли работникам предприятий общественного питания самостоятельно проводить дератизацию и дезинсекцию.**
 1. Да можно.
 2. Нет нельзя.
8. **После реализации в конце рабочего дня у вас остался суп молочный, как вы с ним поступите.**
 1. оставлю на второй день и реализую с утра.
 2. отправлю в отходы.
 3. ваши

Дифференцированный зачет состоит:

- I) из результатов таблицы № 1.

Результаты освоения дисциплины обучающимися

Таблица 1

Ф.И.О. обучающегося	Устные опросы	Тестовый контроль	Лабораторные работы	Практические работы	Самостоятельные работы	Ведение конспектов План-конспект	Контрольные работы	Итоговое количество баллов	Дифференцированный зачет	Итоговое количество	Дифференцированный зачет
	16 б.	8 б.	12 б.	6 б.	22 б.	2 б.	4 б.	70 б.		68 б.	

2 б. – выполнил успешно.

1 б. – выполнил неточно, с ошибками.

0 б. – не выполнил или выполнил неудовлетворительно.

5.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Богатырева Е.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», М.: ИЦ «Академкнига»/учебник, 2006.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010. – 256с.
3. Мартипчик А. Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», Москва, «Академия», 2008 .
4. Трушина Т.П. «Микробиология, гигиена и санитария», «Феникс», Ростов-на-Дону, 2006.
5. Черникова Л.П. «Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности», «Феникс», 2008. - 319 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2005
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены. – М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2004
3. Покровский А.А. «Химический состав пищевых продуктов», Москва, «Пищевая промышленность», 1977.
4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Издательский центр «Академия», 2003
5. Сопина Л.Н. Пособие для повара. М.: Издательский центр «Академия», 2000
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания (авт. – сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – А.С.К., 2002

Нормативно-правовые источники:

1. СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. Изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
2. СанПиН 2.3.2.13.24-01 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
3. СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»
4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание / [Электронный ресурс]. www.edu.ru – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>