

Министерство образования и науки Мурманской области

«Северный национальный колледж»

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



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

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

		<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>