

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего

профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Минобразования Чувашии

Разработчик:
Большова А.Ф., преподаватель спецдисциплин

Рекомендована _____

Заключение № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программах повышения квалификации и переподготовки)

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 – 1.3

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 – 2.3

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 – 3.4

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1 – 4.4

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 – 5.2

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. –6.5.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины по заочной форме обучения:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 14 часов;

самостоятельной работы обучающегося 61 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)	<i>75</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>14</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>2</i>
практические занятия	<i>2</i>
контрольные работы	<i>-</i>
курсовая работа (проект)	<i>-</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>61</i>
<i>виды самостоятельной работы: выполнение домашней контрольной работы</i>	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии			
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала 1 Морфология и физиология микроорганизмов. Цель и задачи микробиологии. Основные понятия и термины микробиологии. Классификация микроорганизмов. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Определение основных групп микроорганизмов Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха. Влияние на развитие микроорганизмов факторов внешней среды. Роль микробов в жизнедеятельности человека Лабораторная работа. Основные группы микроорганизмов. Определение основных групп микроорганизмов.	1	2
		1	3
Тема 1.2. Микрофлора пищевых продуктов	Содержание учебного материала 2 Микрофлора пищевых продуктов. Микрофлора пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Микробиологическое исследование пищевых продуктов, оценка полученных результатов. Основные виды порчи продуктов Лабораторная работа. Микробиологическое исследование пищевых продуктов. Микробиологическое исследование пищевых продуктов, оценка полученных результатов	1	2
		1	3
Тема 1.3. Микробиологический контроль пищевого производства	Содержание учебного материала 3 Микробиологический контроль пищевого производства. Система управления качеством на пищевых объектах. Схема микробиологического контроля. Ознакомление с требованиями к организации производственного контроля. Составление схемы микробиологического контроля пищевого производства	2	2
Тема 1.4. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала 4 Практическое занятие. Пищевые инфекции и отравления Острые кишечные инфекции. Классификация пищевых отравлений. Основные пищевые инфекции. Дизентерия. Брюшной тиф. Холера. Эпидемический гепатит. Сальмонеллёз. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Зоонозы. Бруцеллёз. Туберкулёз. Сибирская язва. Ящур. Пищевые отравления бактериального происхождения. Основные пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микотоксикозы. Отравления небактериального происхождения. Глистные заболевания. Изучение эпидемиологической ситуации в Чувашской Республике	2	3
Раздел 2. Санитария и гигиена			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	2

Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.	5	<p>Санитарные требования к помещениям ПОП Моющие и дезинфицирующие средства. Дезинфекция. Требования к дезинсекционным и дератизационным мероприятиям. Личная гигиена работников пищевых производств. Требования к здоровью, личной гигиене персонала и соблюдение требований безопасности. Медицинский осмотр. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Санитарно - технологические требования к одежде. Требования к гигиеническому обучению персонала. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Требования к территории и размещению ПОП. Требования к водоснабжению и канализации Требования к микроклимату, отоплению, вентиляции, кондиционированию воздуха, освещению и условиям труда. Санитарно-технологические требования к помещениям ПОП. Требования к планировке, устройству и содержанию производственных, торговых, складских, административно – бытовых помещений. Санитарно-технологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Последовательность мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря ручным и механизированным способом . Санитарная обработка оборудования, посуды, инвентаря. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Санитарная обработка оборудования, инвентаря, посуды. Составление инструкций по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря.</p>		
	Содержание учебного материала		2	2
	6	<p>Санитарные требования к обработке и реализации продукции и обслуживанию потребителей Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. Виды кулинарной обработки. Правила первичной обработки пищевых продуктов. Требования к тепловой обработке продуктов. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологические требования к раздаче и реализации готовой продукции, к обслуживанию потребителей. Санитарно – гигиенические требования в условиях пищевого производства. Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства. Микробиологический контроль воздуха различных помещений. Исследование смыва с рук и одежды. Зарисовка колоний микроорганизмов. Анализ полученных результатов.</p>		
	Содержание учебного материала		2	2
	7	<p>Санитарно-эпидемиологический надзор. Санитарное законодательство и санитарный надзор. Ответственность за несоблюдение санитарного надзора. Санитарно – гигиенические требования в условиях пищевого производства Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ. Нормативные документации, определяющие санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания</p>		
Самостоятельная работа: выполнение домашней контрольной работы		61		
Экзамен		-		
Всего: - аудиторной учебной нагрузки обучающегося часа: в том числе теоретических занятий – 10 ч практических занятий – 2 ч лабораторные работы – 2ч		75 14		

- самостоятельной работы обучающегося: 61 ч.		
--	--	--

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета: стол преподавателя, столы ученические, стулья, шкафы, меловая доска. АРМ: компьютер, мультимедиа проектор, экран

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

микроскопы, стерилизатор, сушильный шкаф, столы, стулья, доска.

Посуда: чашки Петри, пробирки, стеклянные поплавки, пипетки, мензурки, мерные цилиндры, бюксы, склянки, лотки и др.

Инвентарь: спиртовки, штативы, петли, иглы, пинцеты, ножницы, ватно-марлевые пробки, пергаментная бумага, предметные и покровные стекла, фильтровальная бумага, красители и др.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 352 с.

Мартинчик, А. Н., Королев, А. А., Несвижский, Ю. В. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс] : учебник для учреждений СПО / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, А. А. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016 – 352 с. – Режим доступа:

<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 53104-2008. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
2. СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Интернет-ресурсы

www.creative-chef.ru

rospotrebnadzor.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных, лабораторных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися домашней контрольной работы

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов в **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1. -1.4	1,2		Текущий	Устный опрос. Выполнение лабораторных работ.	Задания для устного опроса, задания для выполнения лабораторных работ,	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний, умений (2-5).
Раздел 2. Тема 2.1.	1,2		Текущий	Устный опрос. Выполнение практической работы	Задания для устного опроса, задания для выполнения практической работы	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний, умений (2-5).
ОП.01.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1– 1.3, 2.1.-2.3, 3.1.-3.4, 4.1.-4.4, 5.1.-5.2, 6.1-6.5.	Промежуточный	Домашняя контрольная работа	Задания для выполнения домашней контрольной работы	Ведомость для домашней контрольной работы	зачет/ незачет Дихотомическая оценка ОК, ПК

ОП.01.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1– 1.3, 2.1.-2.3, 3.1.-3.4, 4.1.-4.4, 5.1.-5.2, 6.1-6.5.	Промежуто чный	Экзамен	Экзаменац ионные билеты	Учебный журнал. Ведомость экзаменац ионная Ведомость оценки ОК, ПК. Зачётная книжка.	Бальная (2-5) Дихотомич еская оценка ОК, ПК
--------	-----	--	-------------------	---------	-------------------------------	---	--

ЗУН *

- 1 – знания
- 2 - умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

- 1) в баллах (2-5)
 - 2) дихотомическая оценка:
- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
 - 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы