

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
директор ОАПОУ «ДАТК»
Т.Ф.Брусильцева
Приказ № 60 от «20» февраля 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев
2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящий в состав
укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и
биотехнология.

Организация-разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический
колледж»

Разработчик:

Шалиманова Надежда Петровна преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский
агротехнологический колледж»

Рабочая программа учебной дисциплины **Микробиология, санитария и
гигиена в пищевом производстве** рассмотрена и одобрена на заседании
ПЦК специальностей естественно-научного профиля

Протокол № 6/1 от «17» февраля 2020 г.

Председатель ПЦК _____ /И.Н. Силакова /

Рабочая программа учебной дисциплины **Микробиология, санитария и
гигиена в пищевом производстве** рассмотрена и одобрена на заседании
педагогического совета колледжа

Протокол № 3 от «17» февраля 2020 г.

Председатель педагогического совета _____ Т.Ф. Брусильцева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящий в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке по профессиям:

43.01.04 Повар судовой

43.01.01 Официант, бармен

19.01.04 Пекарь

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл (ОП.00).

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

В результате освоения учебной 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 учебной 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 обучающийся должен обладать **общими компетенциями** ОК 1-9, включающими в себя способность:

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями** ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

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. 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. 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. 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. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- 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 утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 59 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 20 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)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
Раздел 1.	Основы микробиологии	34	
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала		
	1 Понятие о микроорганизмах. Форма, строение передвижения и размножения бактерий, дрожжей, грибов и вирусов.	2	2
	Практические занятия:	12	
	«Ознакомление с оборудованием и приспособлениями микробиологической лаборатории».	2	
	«Устройство микроскопа и правила работы с ними».	2	
	«Способы приготовления препаратов для микроскопирования».	2	
	«Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов».	4	
	«Окрашивание микроорганизмов по Грамму».	2	
	Самостоятельная работа:		
	Реферат:- «История развития микробиологии»	2	
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы.	Содержание учебного материала	4	
	1 Химический состав микробной клетки. Обмен веществ. Питание микроорганизмов. Рост микробной культуры.	2	
	2 Физические, химические и биологические факторы и их влияние на процессы жизнедеятельности микроорганизмов.	2	2
	Самостоятельная работа:		
	реферат- «Современные методы исследования микроорганизмов»	2	
Тема 1.3. Микрофлора сырья, используемого в хлебопекарном производстве.	Содержание учебного материала		
	1 Виды сырья, применяемого в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Виды микробиологической порчи муки, крахмала, молока и молочных продуктов, яиц, дрожжей, жиров, фруктов и ягод.	2	2
	Самостоятельная работа:		
	Реферат: - «Распространение микроорганизмов в природе»	2	
	Практические занятия: «Определение состояния культуры дрожжей микроскопированием».	2	
Тема 1.4. Пищевые инфекции и пищевые отравления.	Содержание учебного материала		
	1 Классификация пищевых инфекций и пищевых отравлений. Характерные признаки. Возбудители. Инкубационный период. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Меры предупреждения.	4	3
	Самостоятельная работа:		
	Рефераты - «Упражнения по определению факторов, влияющих на жизнедеятельность микрофлоры теста».	2	

Раздел 2.	Основы санитарии		16	3
Тема 2.1. Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства.	Содержание учебного материала		2	3
	1	Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, кулинарной обработке пищевых продуктов, их транспортировке и хранению.		
	Самостоятельная работа: Рефераты:- «Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению предприятий пищевого производства». - «Санитарные требования к реализации готовой кулинарной продукции и обслуживанию потребителей».		4	
Тема 2.2. Профилактические меры борьбы с микробиологическими загрязнениями.	Содержание учебного материала		2	
	1	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация: общие понятия, методы осуществления, предъявляемые требования. Моющие средства: классификация, правила применения, условия и сроки их хранения.		
	Практические занятия: «Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств»		4	
	Самостоятельная работа: Выполнить сообщение - «Изучение ассортимента современных дезинфицирующих средств, упражнения по приготовлению их растворов».		4	
Раздел 3.	Основы гигиены		9	2
Тема 3.1. Гигиена труда.	Содержание учебного материала		2	
	1	Правила личной гигиены работников пищевых производств.	2	
	Практические занятия: «Санитарно-биологическое исследование смывов с рук».			
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка проектных заданий по теме: - «Государственный и ведомственный контроль над соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил». - «Составление памятки по санитарной культуре работников пищевых производств».		4	
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачёт		1	
Всего:			59	

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 материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебной лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- оборудование для практических работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор или интерактивная доска;
- обучающие видеофильмы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

В целях изучения и систематизации учебного материала по изучаемой дисциплине рекомендованы следующие источники информации:

Основные источники:

1. Мартинчик А.Н. Королев А.А. Несвижинский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник для СПО 6 Академия, 2016 г
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб.пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы Сан ПИН.
2. ГОСТ Р 50647 – (; «Общественное питание. Термины, определения».
3. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 19 апреля 1991 г.
4. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» 10.06.1993 г. № 5151-11.06.99 № 1537
5. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Госсанэпиднадзор Москва – 1992 г.
6. Химический состав пищевых продуктов. Москва Издательский центр «Росиздат», 2010 г.

Интернет – ресурсы:

Форма доступна www.gigienaizdorove.ru. вход свободный

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: Использовать лабораторное оборудование;	- оценка результатов выполнения практических работ
определять основные группы микроорганизмов;	- оценка результатов выполнения практических работ;
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	- оценка результатов выполнения практических работ
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	- оценка результатов выполнения практических работ
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	- оценка результатов выполнения практических работ
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	- оценка результатов выполнения практических работ
Знания: основные понятия и термины микробиологии;	- защита рефератов; - устная проверка; - тестовый контроль
классификацию микроорганизмов;	- тестовый контроль; - защита рефератов; - письменная проверка
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	- тестовый контроль
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	- оценка результатов выполнения практических работ; - устная проверка
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	- устная проверка

характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	- тестовый контроль; - защита реферата
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	- оценка результатов выполнение практических работ; - устная проверка
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	- тестовый контроль;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	- тестовый контроль; - защита реферата
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	- устная проверка
схему микробиологического контроля;	- письменная проверка
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	- оценка результатов выполнение практических работ; - устная проверка
правила личной гигиены работников пищевых производств:	- тестовый контроль;