

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Динской механико-технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности СПО.

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

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.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

- 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.

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 83 часа;

самостоятельной работы обучающегося 43 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	126
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	83
в том числе:	
практические занятия	33
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	43
в том числе:	
Систематическое изучение учебной литературы, использование Интернет-ресурсов. Составление и решение тестовых заданий.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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. Изучение основ микробиологии			
Тема 1.1. Понятия о физиологии и морфологии основных групп микроорганизмов.	<i>Содержание учебного материала</i>	10	1
	1 Цель и задачи микробиологии	1	
	2 Классификации и морфология бактерий	1	
	3 Строение и классификация грибов	1	
	4 Строение и классификация простейших	1	
	5 Структура и классификация вирусов	1	
	6 Генетическая и химическая основа наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.	1	
	7 Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	1	
	8 Микрофлора тела человека	1	
	9 Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы	1	
	10 Изучение основных групп микроорганизмов	1	
	<i>Практические занятия</i>	10	2
	11 Практическое занятие № 1:Изучение состава и роста бактерий.	1	
	12 Практическое занятие № 2:Изучение питания бактерий.	1	
	13 Практическое занятие № 3:Изучение размножения бактерий	1	
	14 Практическое занятие № 4:Изучение физиологии плесневых грибов.	1	
15 Практическое занятие № 5:Изучение влияния плесени на здоровье и жизнь человека	1		
16 Практическое занятие № 6:Изучение физиологии вирусов.	1		

	17	Практическое занятие № 7:Изучение микрофлоры почвы	1	
	18	Практическое занятие № 8:Изучение микрофлоры воды	1	
	19	Практическое занятие № 9:Изучение микрофлоры воздуха	1	
	20	Практическое занятие № 10:Уничтожение микробов в окружающей среде	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		9	3
	Систематическое изучение учебной литературы, использование Интернет-ресурсов. Составление и решение тестовых заданий. Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела		9	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1.Выполнение учебных заданий (зарисовать строение, обозначить органы микроорганизмов); 2.Дать сравнительную характеристику микроорганизмов. 3.Составить схему загрязнения почвы и воды. 4.Подготовить реферат «Микроорганизмы»; 5.Сделать доклад: бактерии, плесени, вирусы.			
Раздел 2. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания				
Тема 2.1. Основы санитарии и гигиены на производстве	Содержание учебного материала		25	1
	1	Санитарно-гигиенические требования к территории предприятия общественного питания	1	
	2	Санитарно-гигиенические требования к планировке предприятия общественного питания	1	
	3	Санитарно-гигиенические требования к торговым помещениям	1	
	4	Санитарно-гигиенические требования к складским помещениям и их отделке.	1	
	5	Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению помещений предприятия общественного питания	1	
	6	Санитарно-гигиенические требования к канализации помещений предприятия общественного питания	1	
	7	Санитарно-гигиенические требования к микроклимату помещений предприятия	1	

	общественного питания		
8	Санитарно-гигиенические требования к вентиляции помещений предприятия общественного питания	1	
9	Санитарно-гигиенические требования к освещению помещений предприятия общественного питания	1	
10	Санитарные требования к технологическому оборудованию.	1	
11	Санитарные требования к инвентарю пищевых предприятий	1	
12	Санитарные требования к инструментам и таре	1	
13	Требования к транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов	1	
14	Требования к складским помещениям	1	
15	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	1	
16	Гигиенические требования к срокам годности пищевых продуктов	1	
17	Условия хранения пищевых продуктов	1	
18	Правила первичной обработки пищевых продуктов	1	
19	Санитарно-эпидемиологический контроль готовой продукции	1	
20	Санитарно-эпидемиологические требования к использованию пищевых добавок.	1	
21	Требования к реализации готовых изделий и обслуживанию потребителей	1	
22	Требования к раздаче готовых изделий	1	
23	Требования к здоровью и личной гигиене сотрудников.	1	
24	Основы санитарии и гигиены на производстве	1	
25	Санитарные требования к организации общественного питания быстрого обслуживания	1	
	Практические занятия	15	2
26	Практическое занятие № 11: Предложения по улучшению условий труда в пищевых производствах	1	

27	Практическое занятие № 12: Организация рабочего места повара согласно санитарно-эпидемиологических требований.	1	
28	Практическое занятие № 13: Организация рабочего места кондитера согласно санитарно-эпидемиологических требований.	1	
29	Практическое занятие № 14: Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	1	
30	Практическое занятие № 15: Способы приготовления и назначение дезинфицирующих растворов.	1	
31	Практическое занятие № 16: Последовательность действий при мытье столовой посуды	1	
32	Практическое занятие № 17: Последовательность действий при мытье кухонной посуды	1	
33	Практическое занятие № 18: Определение сроков годности особо скоропортящихся продуктов	1	
34	Практическое занятие № 19: Правила первичной обработки пищевых продуктов.	1	
35	Практическое занятие № 20: Методы исследования качества сырья и готовой продукции.	1	
36	Практическое занятие № 21: Составление и заполнение схемы микробиологического контроля готовой продукции (бракераж)	1	
37	Практическое занятие № 22: Предупреждение производственного травматизма	1	
38	Практическое занятие № 23: Оказание первой помощи на предприятиях общественного питания	1	
39	Практическое занятие № 24: Гигиеническое обучение персонала предприятия.	1	
40	Практическое занятие № 25: Правила проведения дезинфекции и дератизации.	1	
Самостоятельная работа обучающихся		20	3

	Систематическое изучение учебной литературы, использование Интернет-ресурсов. Составление и решение тестовых заданий. Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела	20	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Гигиена и санитария на пищевом производстве 2. Новые технологии в дезинфекции и дератизации 3. Правила санитарного обслуживания оборудования и инвентаря 4. Внешний вид повара 5. Личная гигиена работников общепита 6. Методы улучшения условий хранения продуктов 7. Новые средства для мытья и дезинфицирования кухонной и столовой посуды 8. Предложения по улучшению условий труда		
Раздел 3. Изучение пищевых инфекций и отравлений, глистных заболеваний.			
Тема 3.1. Понятие о пищевых инфекциях, отравлениях и глистных заболеваниях.	Содержание учебного материала	15	1
	1 Понятие об инфекционном процессе	1	
	2 Стадии инфекционного процесса	1	
	3 Свойства микроба.	1	
	4 Понятие о патогенности и вирулентности	1	
	5 Факторы патогенности микробов	1	
	6 Роль микроорганизма и окружающей среды	1	
	7 Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.	1	
	8 Характерные особенности и эпидемиология инфекционных болезней.	1	
	9 Формы инфекционного процесса	1	
	10 Классификация пищевых отравлений	1	
	11 Общие факторы пищевых отравлений микробной этиологии	1	
	12 Требования к здоровью, личной гигиене персонала и соблюдение требований безопасности	1	
	13 Требования к гигиеническому обучению персонала	1	

14	Требования к дезинсекционным и дератизационным мероприятиям	1	
15	Виды гельминтов и их распространение в организме человека.	1	
Практические занятия		8	2
16	Практическое занятие № 26:Сравнительная характеристика пищевых отравлений бактериального происхождения	1	
17	Практическое занятие № 27:Пути заражения при пищевых отравлениях бактериального происхождения	1	
18	Практическое занятие № 28:Методы предупреждения пищевых отравлений бактериального происхождения	1	
19	Практическое занятие № 29:Сравнительная характеристика пищевых отравлений немикробного происхождения	1	
20	Практическое занятие № 30:Пути заражения, методы предупреждения пищевых отравлений немикробного происхождения.	1	
21	Практическое занятие № 31:Причины глистных заболеваний	1	
22	Практическое занятие № 32:Методы профилактики глистных заболеваний	1	
23	Практическое занятие № 33:Изучение загрязнителей пищевых продуктов	1	
Самостоятельная работа обучающихся		14	3
Систематическое изучение учебной литературы, использование Интернет-ресурсов. Составление и решение тестовых заданий. Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела		14	
ВСЕГО (АУДИТОРНАЯ РАБОТА/САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА)		126	

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 учебной дисциплины требует наличия:

- учебного кабинета микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- столы, стулья, доска, стол;

- комплект учебно-наглядных пособий;

- плакаты по темам;

Технические средства обучения: компьютер, принтер, сканер, проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мартинчик Н.А., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария.:учебник для СПО.-М.: Академия,2016. -352с.

Дополнительные источники:

1. МартинчикН.А. Физиология питания: учебник для СПО.-М.: Академия,2016. - 240с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО. «Академия», 2016.

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>Входной контроль - письменный опрос.</p> <p>Текущий контроль – тестирование, практические занятия, самостоятельные работа.</p> <p>Рубежный контроль – письменный опрос.</p> <p>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет-тестирование.</p>
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Входной контроль - письменный опрос.</p> <p>Текущий контроль – тестирование, практические занятия, самостоятельные работа.</p> <p>Рубежный контроль – письменный опрос.</p> <p>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет-тестирование.</p>

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.