Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Козловский многопрофильный аграрный колледж»

РЕКОМЕНДОВАНО к утверждению
решением педагогического совета
протокол № 1 от 30.08 2017 г.
протокол № 1 от 30.08 2018 г.
протокол № 1 от 30.08 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»
Г.В. Терехов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

по программе подготовки специалистов среднего звена
для специальности естественнонаучного профиля
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России (рег.№33234 от 23 июля 2014 г.) и примерной программой учебной дисциплины из УМК ПООП (2015 г.), рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

ОДОБРЕНО
на заседании цикловой методической комиссии профессионального цикла
протокол № 1 от 28.08 2017 г.
протокол № 1 от 29.08 2018 г.
протокол № 1 от 29.08 2019 г.

ОДОБРЕНО
методическим советом СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»
протокол № 1 от 28.08 2017 г.
протокол № 1 от 29.08 2018 г.
протокол № 1 от 29.08 2019 г.

Составитель: Даниленкова Н.А..- преподаватель высшей квалификационной категории

Рецензенты:

внутренний Сиротина Л.А. - преподаватель высшей квалификационной категории

внешний Голубцова О.М. заместитель директора по методической работе СОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, сервиса и связи»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология,
санитария и гигиена в пищевом производстве.

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФОГС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящим в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки (Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров).

Рабочая учебная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: Повар и кондитер.

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

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, 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.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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 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.кулинарной продукции.
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 сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1. Использовать лабораторное оборудование;
У2. Определять основные группы микроорганизмов;
У3. Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
У4. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
У5. Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
У6. Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

З1. Основные понятия и термины микробиологии;
З2. Классификацию микроорганизмов;
З3. Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

З4. Генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
З5. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
З6. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
З7. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
З8. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
З9. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
З10. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
З11. Схему микробиологического контроля;
З12. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
З14. Правила личной гигиены работников пищевых производств

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **60** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **40** часов;
самостоятельной работы обучающегося - **20** часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**60**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**40**
В том числе:	
лабораторные работы	**-**
практические занятия	**20**
контрольные работы	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**20**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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 работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1. Микробиология в пищевом производстве.			**40**	
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов.	**Содержание**		**10**	
	1.	**Морфология микроорганизмов.** Роль микробов в природе. Классификация микроорганизмов. Бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.		**2**
	2.	**Физиология микроорганизмов.** Химический состав микробной клетки. Обмен веществ. Питание и дыхание микроорганизмов. Рост микробной культуры, распространение в природе.		
	3.	**Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.** Физические, химические, биологические факторы.		
	4.	**Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.**		
	5.	**Распространение микроорганизмов в природе.** Среда обитания микроорганизмов. Микрофлора почвы, воды, воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	6.	**Патогенные микроорганизмы.** Источники и механизмы передачи возбудителей. Сапрофиты и паразиты.		

	Практические занятия Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа и правила работы с ним. Изучение морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов	**2** **2** **2**	
	Тестовые задания по теме «Морфология и физиология микроорганизмов»		
Тема 1.2 Пищевые инфекции и пищевые отравления.	**Содержание**	**6**	
	1. Основные пищевые инфекции. Понятие инфекция. Острые пищевые инфекции, зоонозы. Меры предупреждения.		**2**
	2. Пищевые отравления. Возбудители пищевых отравлений. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Профилактика пищевых заболеваний.		
	3. Гельминтозные заболевания и их профилактика.		
	Практические занятия Изучение пищевых заболеваний.	**2**	
	Тестовые задания по теме «Пищевые инфекции и пищевые отравления»		
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве.			
Тема 2.1. Санитарно-гигиенический режим и контроль пищевого производства.	**Содержание**	**18**	
	1. Микробиология и санитария основных пищевых продуктов. Микробиология мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, баночных консервов, молока и молочных продуктов, пищевых жиров, яиц и яичных продуктов, овощей, плодов и зернопродуктов. Виды брожения. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.		
	2. Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Общие понятия. Инфекционные заболевания недопустимые у персонала предприятий общественного питания. Личная гигиена. Производственная санитария.		

	3. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, инструментам и таре, посуде. Требования к помещениям. Требования к технологическому оборудованию, кухонной и столовой посуде, инвентарю и таре.		2
	4. Санитарно-эпидемиологические требования кулинарной обработки пищевых продуктов и приготовлению блюд. Состояние рабочего места. Требования к механической и тепловой обработки, к приготовлению скоропортящихся мясных блюд, холодных и сладких блюд, кремовых изделий. Контроль качества готовой пищи. Требования к реализации.		
	5. Классификация моющих средств. Классификация моющих средств: моющие и дезинфицирующие средства. Правила применения моющих и дезинфицирующих средств, условия и сроки их хранения.		
	Практические занятия Изучение гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии. Санитарные требования к кулинарной обработки пищевых продуктов. Изучение санитарных требований к приготовлению скоропортящихся мясных блюд, кремовых изделий. Санитарный контроль качества готовой пищи. Санитарные требования к приготовлению холодных сладких блюд. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	**2** **2** **2** **2** **2**	
	Тестовые задания по теме «Санитарно-гигиенический режим и контроль пищевого производства».		
Тема 2.2. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.	**Содержание**	**4**	
	1. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Понятие дезинфекция, дезинсекции, дератизации. Проведение дезинсекции, дератизации.		
	Практические работы Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов	**2**	
	Контрольная работа по учебной дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».		
		2	

Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий)		
Самостоятельная работа при изучении учебной дисциплины	**20**	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы - соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; -соблюдение санитарных требований к производственным помещениям, пищевой промышленности, хлебопекарного и кондитерского производства; - проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря; - приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств; - выполнение простейших микробиологических исследований и оценка полученных результатов;		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины: учебный кабинет «Спецтехнология»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий «Основы микробиологии», «Санитария и гигиена в пищевом производстве»;

- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением, мультимедиа проектор, и/а приставка.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

1. «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены» С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2008г.

2. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Матюхина З.П., М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

3. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

2. Электронные ресурсы

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения **(освоенные умения, освоенные знания)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
-использовать лабораторное оборудование; -определять основные группы микроорганизмов; - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	выполнение лабораторно-практических работ; выполнение лабораторно-практических работ; тестовые задания; внеаудиторная самостоятельная работа;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; -соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства.	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа выполнение лабораторно-практических работ; внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
- основные группы микроорганизмов: морфология и физиология.	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
-характеристику микрофлоры почвы, воды, воздуха; -роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	тестовые задания; внеаудиторная самостоятельная работа.

-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.	тестовые задания; внеаудиторная самостоятельная работа
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде, инвентарю	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила личной гигиены работников пищевых производств;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа