

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Прованс»

Л.А. Заришова

"28" 08 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ

Л.В. Терещенко

"28" 08 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Павлоградка 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области "Павлоградский техникум сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Богомолова Л.И. – заместитель директора БПОУ ПТСиПТ;

Берковская Н.А. - преподаватель I квалификационной категории;

Зарипова Л.А. – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «07» 08 2019г.

Председатель МК: 

Н.А. Берковская

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место 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 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;
- 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.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями:

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

ОК 2. Организовать 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. 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 69 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося 23 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
лабораторные работы	14
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
в том числе:	
Реферат	
Работа с дополнительной литературой	
Работа с конспектом	
Доклад	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

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, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения										
1	2	3	4										
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		69/46/23											
Раздел 1. Основные группы микроорганизмов		24/16/8											
Тема 1.1 Морфология микроорганизмов	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="528 708 1778 753">Содержание учебного материала</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="528 753 607 798">1.</td> <td data-bbox="607 753 1778 798">Бактерии.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="528 798 607 842">2.</td> <td data-bbox="607 798 1778 842">Дрожжи.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="528 842 607 887">3.</td> <td data-bbox="607 842 1778 887">Грибы.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="528 887 607 927">4.</td> <td data-bbox="607 887 1778 927">Вирусы.</td> </tr> </tbody> </table>	Содержание учебного материала		1.	Бактерии.	2.	Дрожжи.	3.	Грибы.	4.	Вирусы.	2	2
Содержание учебного материала													
1.	Бактерии.												
2.	Дрожжи.												
3.	Грибы.												
4.	Вирусы.												
Самостоятельная работа обучающихся: Оформить терминологический словарь.		1											
Лабораторная работа № 1. Устройство микроскопа и правила работы с ним. Микроскопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей.		2											
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему «Виды микроорганизмов».		1											
Тема 1.2 Физиология микроорганизмов	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="528 1323 1778 1367">Содержание учебного материала</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="528 1367 607 1412">1.</td> <td data-bbox="607 1367 1778 1412">Химический состав микробной клетки.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="528 1412 607 1450">2.</td> <td data-bbox="607 1412 1778 1450">Обмен веществ.</td> </tr> </tbody> </table>	Содержание учебного материала		1.	Химический состав микробной клетки.	2.	Обмен веществ.	2	2				
Содержание учебного материала													
1.	Химический состав микробной клетки.												
2.	Обмен веществ.												

	3.	Питание микроорганизмов.		
	4.	Рост микробной культуры.		
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему «Микроорганизмы на пищевых продуктах» (по группе продуктов).			1	
Практическая работа № 1. Выращивание микроорганизмов на плотных и в жидких средах. Исследование влияния факторов внешней среды на микроорганизмы.			2	
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему «Микробиология важнейших пищевых продуктов».			1	
Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала		2	
	1.	Физические факторы.		
	2.	Химические факторы.		
	3.	Биологические факторы.		
Самостоятельная работа обучающихся: Тестовые задания.			1	
Лабораторная работа № 2. Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха, смывов с рук.			2	
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему «Здоровый образ жизни».			1	
Тема 1.4 Распространение микроорганизмов в природе	Содержание учебного материала		2	
	1.	Микрофлора почвы.		
	2.	Микрофлора воздуха.		
	3.	Микрофлора воды.		
	4.	Роль микроорганизмов в круговороте веществ.		
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему «Понятие о дисбактериозе».			1	
Лабораторная работа № 3. Методы микробиологического анализа пищевых продуктов. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции.			2	
Самостоятельная работа обучающихся:			1	

Составление таблицы «Факторы, влияющие на обсемененность продуктов питания».			
Раздел 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления		12/8/4	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	2	
Пищевые инфекции.	1. Понятие об инфекции. Иммунитет. Острые кишечные инфекции.		
Пищевые отравления.	2. Интоксикация и ее признаки.		
	3. Ботулизм: симптомы и источники заражения		
	4. Пищевые отравления бактериального происхождения. Токсикоинфекции.		
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему ««Острые кишечные инфекции»».		1	
Лабораторная работа № 4. Изучение патогенных микроорганизмов. Изучение строения, способов распространения гельминтов; токсикоинфекций. Изучение переносчиков и способов распространения зоонозов.		2	
Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными источниками на тему «Немикробные отравления».		1	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	2	
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	1. Микрофлора сырья, используемого для производства.		
	2. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микрофлоры теста.		
	3. Микроорганизмы, сохраняющиеся в изделиях во время выпечки.		
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему « Пищевые отравления немикробного происхождения».		1	

Практическая работа № 2. Анализ материалов расследования пищевых отравлений и кишечных инфекций. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекций.		2	
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему «Глистные заболевания: меры предупреждения».		1	
Раздел 3. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания		30/20/10	
Тема 3.1 Личная гигиена	Содержание учебного материала		2
	1.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	
	2.	Основы рационального питания.	
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему «Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала».		1	
Тема 3.2 Санитарно - технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Содержание учебного материала		2
	1.	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	
	2.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, одежде.	
Самостоятельная работа обучающихся: Произвести классификацию профилактических мер на ПОП.		1	
Практическая работа № 3. Приготовление моющих растворов для мытья и дезинфекции посуды.		2	

Санитарная обработка оборудования и инвентаря учебного кулинарного цеха.			
Самостоятельная работа обучающихся: Исследовательская работа на тему «Санитарно-бактериологический контроль качества обработки посуды».		1	
Лабораторная работа № 5. Анализ санитарного состояния предприятия общественного питания, оборудования, инвентаря, посуды, тары.		2	
Самостоятельная работа обучающихся: Творческая работа на тему «Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала».		1	
Тема 3.3 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Содержание учебного материала	2	
	1. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.		
	2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.		
	3. Санитарно-гигиенические требования к сырью.		
Самостоятельная работа обучающихся: Составление схемы требований к складам и хранению скоропортящихся пищевых продуктов.		1	
Лабораторная работа № 6. Анализ санитарного состояния транспортных средств и складских помещений на предприятии общественного питания.		2	
Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными источниками на тему «Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».		1	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции	Содержание учебного материала	2	
	1. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.		
	2.		
	3.		
Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблицы «Условия реализации готовой продукции».		1	
Лабораторная работа № 7. Анализ санитарного состояния оборудования, посуды и работников при приготовлении и		2	

реализации продукции общественного питания.			
Самостоятельная работа обучающихся: Работа с дополнительной литературой.		1	
Тема 3.5 Правовые основы санитарии	Содержание учебного материала		2
	1.	Государственный и ведомственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил.	
	2.	Охрана окружающей среды.	
	3.		
Самостоятельная работа обучающихся: Сделать классификацию и произвести анализ функции органов ГСЭС.		1	
Практическая работа № 4. Работа с документами по СанПиН.		2	
Самостоятельная работа обучающихся: Работа с нормативной документацией.		2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		69/46/23	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Микробиология, санитария и гигиена»;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- сборник СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
- комплект учебно-методической документации: по выполнению практических работ, конспект лекций, карточки задания.
- наглядные пособия: муляжи.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- теле и видео аппаратура;
- микроскопы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст]: учебник для СПО — М: издательский центр «Академия», 2015. — 352с.

Дополнительные источники:

1.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. образования. –М.: ПрофОбрИздат, 2001.- 136с.

2.Дроздова Т.М. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник/ Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 351 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4145>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

3.Гигиенические требования к питанию населения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.А. Лесцова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургская государственная медицинская академия, 2012.— 90 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/21801>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).
7. СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарноэпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
10. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
11. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
12. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
13. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
14. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
15. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольная 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)	Коды проверяемых компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;-выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов <p>Знания:</p> <p>Основные группы микроорганизмов</p> <p>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p> <p>Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве</p> <p>Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</p> <p>Правила личной гигиены работников пищевых производств</p> <p>Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения</p> <p>Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>	ОК 1.- 9. ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1–5.2 ПК 6.1-6.5	<ul style="list-style-type: none">- фронтальная проверка знаний;- устный опрос- оценка выполнения тестового задания;- оценка выполнения самостоятельных работ;- оценка выполнения практических работ;- оценка выполнения лабораторных работ;- дифференцированный зачет. <ul style="list-style-type: none">- фронтальная проверка знаний;- устный опрос- оценка выполнения тестового задания; <ul style="list-style-type: none">- оценка выполнения самостоятельных работ;- оценка выполнения практических работ;- оценка выполнения лабораторных работ; <ul style="list-style-type: none">- дифференцированный зачет.