

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

для специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНО
Предметно-цикловой комиссией

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора
О.С. Макарова

Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.14г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 23.07.2014 № 33234.

Разработчик:

ГАПОУ « НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

О.А. Коновалова
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

председатель ПЦК
(занимаемая должность)

Н.В. Москаева
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Д.Х. Суханбердина
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ СО «ННХТ»
(место работы)

Зам.директора по НМР
(занимаемая должность)

О.Д. Щелкова
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

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 по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитер, бармен.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» реализуется в рамках профессионального учебного цикла и относится к общепрофессиональным дисциплинам (основная часть).

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;

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, вод 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;

- схемы микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила общей гигиены работников пищевых производств.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций

Код компетенции	Наименование компетенции
Общие компетенции	
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
Профессиональные компетенции	
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 для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы
ПК 2.3	Организовывать и приводить 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 **72** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **24** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	12
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
- подготовка реферата	10
- подготовка доклада	8
- выполнение самостоятельных заданий	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины 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		38	
Тема 1.1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала	4	
	1 Возникновение и развитие микробиологии	2	1
	2 Основные понятия и термины микробиологии	2	1
	Самостоятельная работа 1. Подготовка и защита доклада «Роль микробов в жизни человека»	4	
Тема 1.2 Микроорганизмы	Содержание учебного материала	22	
	1 Классификация микроорганизмов. Морфология, физиология основных групп микроорганизмов	2	1
	2 Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	2	1
	3 Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.	2	1
	4 Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	2	1
	Лабораторные работы 1,2,3,4,5	12	
	1 Изучение лабораторного оборудования	2	
	2 Определение основных групп микроорганизмов	2	
	3 Исследование микрофлоры почвы, воды, воздуха	2	
	4 Проведение микробиологических исследований с оценкой полученных результатов.	4	
	5 Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции	2	
	Практическое занятие 1.	2	
	1 Проведение микробиологического контроля пищевого производства	2	
	Самостоятельная работа	8	
	1 Подготовка и защита реферата «защитные силы организма человека»		
	2 Подборка фильмотеки по пищевому содержанию продуктов (из серии «Фактор риска», «Давайте разберемся»).		
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве		34	
Тема 2.1. Пищевые заболевания и их профилактика	Содержание учебного материала	8	
	1 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	4	1
	2 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	2	1
	3 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	2	1
	Практическое занятие 2	2	

	1	Анализ материалов пищевых отравлений, разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений	2	
	Самостоятельная работа		4	
	1.	Подготовка и защита доклада «Профилактика пищевых отравлений»	4	
Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования	Содержание учебного материала		12	
	1	Санитарно-технологические требования, одежде.	2	1
	2	Санитарно-технологические требования к оборудованию, инвентарю.	2	1
	3	Правила личной гигиены работников пищевых производств	2	1
	Практические занятия 3,4,5		6	
	1	Разработка мероприятий по соблюдению санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства	2	
	2	Методика проведения санитарной обработке оборудования.	2	
	3	Методика проведения санитарной обработки инвентаря.	2	
	Самостоятельная работа		8	
		Подготовка и защита реферата на тему «Санитарно-эпидемиологическая обстановка в стране, меры по ее улучшению»	4	
		Защита доклада «Производственный контроль на предприятиях общественного питания»	4	
Дифференцированный зачет			2	
			Всего	72

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличие стандартного учебного кабинета Товароведение продовольственных товаров; лаборатории Микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета: ученические столы, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: мультимедийные средства, проектор, компьютер, подборка видеофильмов по темам дисциплины.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: микроскопы, оборудование для проведения лабораторных работ, образцы санитарной одежды, кодоскоп, кодограммы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ф.З. от 30.03. 1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 21.3.2.1224- 03 М., 2002
3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов СанПиН 2.3.2. 1224-03 М., 2002
4. Мартинчик А.Н., Королев А.А. Физиология питания, санитария и гигиена. М.: Академия, 2015.
5. Мудрецова-Висс К.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. М.: ИД «ФОРУМ»-ИНФРА-М 2014
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены, санитарии М.: АСАДЕМА ,2014.
- 7.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов М.: «Хлебпромформ», 2009
2. Мудрнцов-Висс К.А., Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена – М.: Деловая литература, 2010
3. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2011

Интернет-ресурсы

[http// www.metrol.ru](http://www.metrol.ru)

[http://www/iso/org/ru](http://www.iso/org/ru)

[http//www.gost4yno.ru](http://www.gost4yno.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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
1	2
Умения:	
- использовать лабораторное оборудование;	Оценка выполнения исследовательских работ, проектов
- определять основные группы микроорганизмов;	Оценка выполнения лабораторных работ Оценка результатов тестирования
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Оценка выполнения лабораторных работ
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	Оценка выполнения практических занятий.
- проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Оценка выполнения практических занятий.
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	Оценка выполнения лабораторных работ
Знания:	
- основные понятия и термины микробиологии;	Оценка результатов тестирования Оценка результатов устного опроса
- классификация микроорганизмов;	
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Оценка результатов тестирования Оценка результатов устного опроса
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	Оценка выполнения практических занятий Оценка выполнения лабораторных работ
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	Оценка результатов устного опроса
- характеристики микрофлоры почвы, вод и воздуха;	Оценка результатов тестирования
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	Оценка выполнения лабораторных работ
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Оценка результатов тестирования
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	Оценка результатов тестирования
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Оценка результатов устного опроса

- схему микробиологического контроля;	Оценка выполнения практических занятий.
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Оценка выполнения практических занятий.
- правила личной гигиены работников пищевых производств.	Оценка результатов устного опроса