

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.А.Виноградова

«29» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Специальность среднего профессионального
образования

19.02.10. Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор Филиала

«Номер 1» ООО «Комбинат питания

«Экопродукт»

Т.И.Александрова



СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор кафе «Капра»

Е.С.Казанцева



г.о. Электросталь, 2019 г

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	стр. 10
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	стр. 12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 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 дисциплины – требования к результатам освоения 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;

В результате освоения 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

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **общими компетенциями**:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения

заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональными компетенциями:

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. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;

в том числе практических занятий – 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе: практические работы:	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа:	
1. Подготовить реферат по теме «Условия развития микробов в различных пищевых продуктах»	2
2. Подготовить реферат по теме: «Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов»	2
3. Работа с источником учебной информации. Конспектирование темы: «Микробиология яиц и яичных продуктов, зернопродуктов»	2
4. Написать доклад «Профилактика пищевых инфекционных заболеваний»	2
5. Подготовить реферат: «Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов»	2
6. Подготовить презентацию «Пищевые продукты и гельминтозы»	2
7. Составить кроссворд по теме: «Основы микробиологии»	2
8. Подготовить реферат: «Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции».	2
9. Подготовить реферат: «Значение и сроки проведения медобследования работников п.о.п.»	1
Итоговая аттестация в форме 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, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
I	2	3	4
	Содержание учебного материала		
Введение	Предмет, цели, задачи дисциплины. Понятие микробиологии, санитарии и гигиены. Техника безопасности на уроках теоретического и практического обучения.	1	1,2
Техника безопасности.			
Раздел 1.	Основы микробиологии		
Тема 1	Содержание учебного материала		
Понятие о микробах	1 Понятие о микроорганизмах. Распространение микробов в природе Классификация микроорганизмов. 2 История открытия и изучения микробов 3 Морфология и физиология микробов 4 Влияния внешней среды на микроорганизмы и способы сохранения пищевых продуктов 5 Распространение микробов в природе. Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека	5	2
	Практические занятия	2	
	1. Изучение физиологии микроорганизмов. Самостоятельная работа обучающихся. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		
	1. Подготовить реферат по теме «Условия развития микробов в различных пищевых продуктах» 2. Подготовить реферат по теме: «Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов»	4	
Тема 2.	Содержание учебного материала	1	2
Микробиология пищевых продуктов.	1 Микробиология мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, молочных продуктов, овощей		

	Практические занятия 1. Изучение микробиологии овощей, молочных продуктов, пищевых жиров	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 3. Работа с источником учебной информации. Конспектирование темы: «Микробиология яиц и яичных продуктов, зернопродуктов»	2	
	Пищевые инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания.		
Раздел 2	Содержание учебного материала		
Тема 3. Пищевые инфекционные заболевания	1 Общие понятия об инфекционных заболеваниях. Инкубационный период.	3	2
	2 Бактерионосительство		
	3 Острые кишечные инфекции, Меры предупреждения Зоонозы. Меры предупреждения.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 4. Написать реферат: «Профилактика пищевых инфекционных заболеваний»		2
Тема 4. Пищевые отравления и глистные заболевания.	Содержание учебного материала		
	1 Общие понятия о пищевых отравлениях	1	6
	2 Пищевые отравления бактериального происхождения		
	3 Пищевые отравления немикробного происхождения		
	4 Микотоксикозы		
	5 Глистные заболевания. Меры предупреждения		
	6 Контрольная работа		
	Самостоятельная работа обучающихся. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 5. Подготовить реферат: «Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов» 6. Подготовить презентацию «Пищевые продукты и гельминтозы»	4	2
Раздел 3	Основы гигиены и санитарии		
Тема 5	Содержание учебного материала		
Санитарно- эпидемиологичес	1 Требования к содержанию территории п.о.п	4	2
	2 Требования к планировке, отделке и устройству помещений		

кие требования к содержанию п.о.п.	3	Санитарные требования к оборудованию.	2
	4	Санитарные требования к инвентарю, инструментам, таре.	
	Практические занятия: 1. Изучение санитарных требований к мытью кухонной и столовой посуды. Моеющие и дезинфицирующие средства		4
	Самостоятельная работа обучающихся: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 7. Составить кроссворд по теме: « Основы микробиологии» 8. Подготовить реферат: « Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции».		
	Содержание учебного материала		
	1	Общие требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места	
	2	Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи, контроль пищевого производства	3
	3	Общие требования к механической и тепловой обработке пищевых продуктов	
	Практические занятия: Изучение санитарных требований к реализации, условиям и срокам хранения готовых изделий		
	Содержание учебного материала		2
	1	Значение соблюдения правил личной гигиены. Требования к содержанию тела, рук, ротовой полости. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде.отовой полости.	
Тема 7. Личная гигиена работников п.о.п.	Самостоятельная работа обучающихся: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 9. Подготовить реферат: «Значение и сроки проведения медобследования работников п.о.п.»		1
	1	Дифференцированный зачет	
	Всего		51

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

- Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Микробиология, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету «Микробиология, санитария и гигиена»
- методические разработки;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютер, проектор, экран, программное обеспечение общего и профессионального назначения,
- комплекты учебно-методической документации;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности, - М.: Академия, 2017.

Мартинчик А.Н. Физиология питания. - М.: Академия, 2015

Усов В.В. Организация производства общественного питания. - М.: Академия, 2015

Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2015

Дополнительные источники:

З.П. Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» 2013 Допущено Министерством образования РФ

З.П. Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» 2013 Допущено Министерством образования РФ

Т.А. Качурина «Основы физиологии, санитарии и гигиены» (рабочая тетрадь) 2013 Рекомендовано «ФИРО»

С.С. Горохова Н.В. Косолапова Н.А. Прокопенко «Основы микробиологии, производственной санитарии» 2012 Рекомендовано Экспертным советом НПО Минобразования России

Справочники

1. Н.Э. Харченко Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2006 Допущено Министерством образования РФ

2. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СПб., 2006

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;	Экспертное наблюдение за ходом лабораторной работы
- определять основные группы микроорганизмов;	Экспертная оценка результатов на практическом занятии или в ходе демонстрационной работы во время комбинированного занятия (выращивание плесневых грибов)
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Экспертная оценка выполнения работы на практических занятиях.
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	Защита внеаудиторных самостоятельных работ /анализ самостоятельной работы преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем. Оценка освоенных умений в ходе выполнения индивидуальных заданий.
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Защита внеаудиторных самостоятельных работ /анализ самостоятельной работы преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем. Оценка освоенных умений в ходе выполнения индивидуальных заданий.
Знания:	
Основные понятия и термины микробиологии; Классификацию микроорганизмов; Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Фронтальный опрос (письменно, устно) /анализ результатов опроса преподавателем; тестирование /самоконтроль и самооценка обучающихся; индивидуальный опрос (письменно) /анализ результатов опроса преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем;
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития ;	Фронтальный опрос (письменно, устно) /анализ результатов опроса преподавателем; тестирование /самоконтроль и самооценка обучающихся; индивидуальный опрос (письменно) /анализ результатов опроса преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения

	практической работы преподавателем;
Генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	;практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем; оценка подготовленных рефератов
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Фронтальный опрос (письменно, устно) /анализ результатов опроса преподавателем; тестирование /самоконтроль и самооценка обучающихся ;индивидуальный опрос (письменно) /анализ результатов опроса преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем;
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Фронтальный опрос (письменно, устно) /анализ результатов опроса преподавателем; тестирование /самоконтроль и самооценка обучающихся; индивидуальный опрос (письменно) /анализ результатов опроса преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем;
Правила личной гигиены работников пищевых производств	Фронтальный опрос (письменно, устно) /анализ результатов опроса преподавателем; тестирование /самоконтроль и самооценка обучающихся; индивидуальный опрос (письменно) /анализ результатов опроса преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем;
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Фронтальный опрос (письменно, устно) /анализ результатов опроса преподавателем; тестирование /самоконтроль и самооценка обучающихся; индивидуальный опрос (письменно) /анализ результатов опроса преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем;
Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	Фронтальный опрос (письменно, устно) /анализ результатов опроса преподавателем; тестирование /самоконтроль и самооценка обучающихся; индивидуальный опрос (письменно) /анализ результатов опроса преподавателем