

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

БОХАН
2016.

Рассмотрена и одобрена на

заседании методической комиссии

«__» _____ 20__ г.

Протокол № _____

Руководитель МК _____

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум»

Разработчики:

Цыденова Татьяна Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории;
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рецензент:

(от работодателя)

«Общепит»

(место работы)

зав. производством

(занимаемая должность)

Е.Ю. Деревягина

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки, Технология продукции и организация 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:

- 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;
самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
Заполнение таблиц.	4
Оформление отчетов.	3
Подготовка рефератов, сообщений, докладов.	6
Создание электронных презентаций	4
Промежуточная аттестация : дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип и форма урока	Вид контроля	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Основы микробиологии. Пищевые инфекции			15			
Тема 1.1. Микробиология.		Содержание учебного материала	2	Урок ознакомления с новым материалом Урок-лекция	Фронтальный опрос	
	1-2	Понятие о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов. Влияние условий среды на жизнедеятельность микробов. Распространение микробов в природе.				2
	3-4 5-6	Практические занятия Составление схемы устройства микроскопа и техники микрокопирования. Составление схемы строения плесневых грибов Заполнение таблицы по строению дрожжей	4	Урок закрепления изученного Урок- практикум	Практический контроль	
		Самостоятельные работы обучающихся Заполнение таблицы «Влияние внешних условий на жизнедеятельность микробов» Оформление отчетов лабораторных работ.	2			
Тема 1.2. Микробиология основных пищевых продуктов.		Содержание учебного материала	4	Комбинированный урок Урок – лекция	Фронтальный Устный опрос	
	7-8 9-10	Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей плодов и продуктов их переработки.				2
	11-12 13-14	Практическое занятие Микробиологическое исследование молочных продуктов	4	Уроки закрепления изученного Урок- практикум	Практический контроль	
	15	Контрольная работа По теме: «Микробиология»	1	Урок контроля знаний в форме теста	Тестирование	
		Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий по разделу 1	2			
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания			10			
Тема 2.1. Пищевые инфекции.		Содержание учебного материала	4	Комбинированный урок Урок- семинар	Устный контроль	
	16-17	Болезнетворные микробы. Бактерионоситель. Инкубационный период. Имунитет. Понятие о пищевых инфекциях. Пути их распространения.				3

		Острые кишечные Инфекции.					
	18-19	Зоонозы. Пищевые инфекции.				3	
	Самостоятельная работа обучающихся		3				
	Подготовка реферата по теме: «Пищевые инфекции»						
Тема 2.2.Пищевые отравления.	Содержание учебного материала		2	Комбинированный урок Урок-соревнования	Устный контроль	2	
	20-21	Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений. Значение соблюдения санитарных правил, содержания производства, инвентаря, оборудования. Бракераж пищи.					
	22-23	Практическое занятие Пищевые отравления бактериального происхождения.	2	Уроки закрепления изученного Урок- практикум	Практический		
	Самостоятельная работа обучающихся		3				
	Выполнение домашних заданий по разделу 2						
Тема 2.3.Глистные заболевания.	Содержание учебного материала		2	Комбинированный урок Урок- игра	Взаимоконтроль	2	
	24-25	Глистные заболевания. Глисты. Сущность глистных заболеваний.					
	Самостоятельная работа обучающихся		3				
	Создание электронной презентации по теме: «Глистные заболевания»						
Раздел 3.Основы гигиены и санитар			9				
Тема 3.1. Основы гигиены и санитарии.	Содержание учебного материала		2	Урок ознакомления с новым материалом Урок -лекция Комбинированный урок	Фронтальный опрос Письменный контроль Индивидуальный контроль	2	
	26	Основные сведения о санитарии и гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды.					
	27	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарные требования к приготовлению холодных и сладких блюд.. Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарный контроль качества готовой пищи.					

	28-29 30-31 32-33	Практическое занятие Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств Санитарно – микробиологическое исследование предприятия методом смывов с поверхности рук, одежды, инвентаря, оборудования. Проведение контроля качества готовой продукции. Заполнение таблицы «Классификация моющих средств»	6	Уроки закрепления изученного Урок- практикум	Практический контроль	
	34	Дифференцированный зачет	1	Урок контроля знаний в форме теста	Тестирование	
	Самостоятельная работа обучающихся		4			
	Выполнение домашних заданий по разделу 3 Подготовка сообщений по санитарным требованиям к кулинарной обработке различных продуктов. Подготовка докладов, сообщений по теме: «Пищевые добавки»					
	Всего		51			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по строению микроскопа и технике микрокопирования, строению плесневых грибов, дрожжей.
- микроскопы бинокулярные;
- определители микроорганизмов;
- инструкции для проведения лабораторных работ (на каждый стол);
- весы аптечные;
- лупы;
- центрифуги
- РН – метры
- лабораторная посуда (стаканы 200мл и 250 мл, чашки Петри, пипетки, предметное и покровные стекла, препаровальные иглы, пробирки, лупы, фарфоровые чашки, чашки Петри, пинцеты; спиртовка, колбы 150 – 200мл и др.)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 51047-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».
2. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2012 г.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2013 г.
5. Руководство к лабораторным занятиям по микробиологии./ Под ред. Л.Б.Борисова. – М., 2012 г.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт НПФ «Экогигиена» г.Санкт-Петербург [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.eco-spb.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.eco-spb.ru, с регистрацией.
3. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.scs.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.
6. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/ru/index.html, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gia-stk.ru>, с регистрацией.
8. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.
9. Информационно-справочные материалы «Химический портал» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.chemport.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

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
Уметь:	
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	Оценка результатов выполнения практических работ;
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	оценка результатов выполнения практической работы;
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	оценка результатов выполнения практических работ;
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	оценка результатов выполнения практической работы;
Знать:	
основные группы микроорганизмов;	оценка результатов выполнения самостоятельной и практических работ, домашней работы;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	оценка результатов выполнения лабораторной, самостоятельной работ;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ;
правила личной гигиены работников пищевых производств;	анкетирование о соблюдении правил личной гигиены; тестирование;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	оценка результатов выполнения контрольной работы.