областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 1 от 28 мая 2021г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 5 от «11» июня 2021 г.	Утверждаю: Директор ОБПОУ «ОГТК» _____ Ю.С.Парахин Приказ № 146 «11 » июня 2021г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Профессия 19.01.04

Пекарь

2021 г

Рассмотрена на заседании
цикловой комиссии
торгово-кулинарных дисциплин
Протокол № _____
от «___»_____2021 г.
Председатель_____ Пашкова Ю.А.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.01.04 Пекарь

Организация-разработчик: областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Обоянский гуманитарно-технологический колледж».

Разработчик: мастер производственного обучения Гавриленко Светлана Николаевна .

СОДЕРЖАНИЕ

СТР

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……....4
СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…… 6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..11
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ……13

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы. Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

1.2. Место учебной 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 учебной 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;

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 учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения).

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 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**		
	Всего	**№ семестра**	**№ семестра**
Объем образовательной программы (всего)	48		
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	32		
в том числе			
теоретические занятия	16	16	
лабораторные работы (если предусмотрено)			
практические занятия (если предусмотрено)	16	16	
контрольные работы (если предусмотрено)			
консультации (если предусмотрено)			
из них в форме практической подготовки	20	20	
Промежуточная аттестация (по ФГОС СПО ТОП 50)			
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)	16		
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			

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

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)*** *(если предусмотрены)*		**Объем часов**	**Уровень освоения**	**Примечания**
1	**2**		**3**	**4**	**5**
Раздел 1. Основы микробиологии					
	№ п/п	**Содержание учебного материала**	**10**		
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	1 2	Введение. Основные понятия: микробиология, гигиена, санитария. Предмет, цели и задачи курса. Внутрипредметных и межпредметные связи. История возникновения и развития микробиологии, санитарии, гигиены. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания в предприятиях общественного питания. Классификация микробов. Характеристика основных групп микробов: бактерий, плесневых грибков, дрожжей, вирусов. Их величина, форма, особенностей строения, размножения. Распространение микробов в природе, их роль в природе и жизни человека. Воздействие микробов на пищевые продукты.	2	1	
	3	Практическая работа № 1 по теме «Понятие о микробиологии. Характеристика основных групп микробов: бактерий, грибов, вирусов, дрожжей».	2	1	В форме практической подготовки

	4	Практическая работа №2 по теме «Распространение микробов в природе».	2		В форме практической подготовки
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Реферативная работа на тему: «Распространение микробов в природе (микрофлора почвы, воды, воздуха)» 2.Презентация на тему: «Микрофлора основных пищевых продуктов» 3.Творческая работа на тему: «Роль микробов в природе и жизни человека» 4.Заполнение таблицы: «Виды порчи основных пищевых продуктов»		4		
Тема 1.2. Физиология микробов, факторы среды, влияющие на них	**Содержание учебного материала**		**6**		
	1. 2.	Физиология микробов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микробов. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов: температура, влажность, повышенная концентрация веществ, реакция среды. Действие на микробы света, излучений, химических веществ, биологических факторов. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном виде. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору.	2	1	В форме практической подготовки
	3.	Практическая работа №3 по теме «Физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы».	2		В форме практической подготовки

	Самостоятельная работа обучающихся 1.Реферат на тему: «Температурный фактор обработки пищевых продуктов как способ их сохранности» 2.Реферат на тему: «Антибиотики, антисептики, фитонциды, их практическое применение» 3.Презентация на тему: «Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве и пути их устранения»		2		
Тема 1.3. Пищевые заболевания, их профилактика	**Содержание учебного материала**		**8**		
	1.	Понятие о патогенных микробах. Пищевые инфекции. Понятие об инфекции, пути проникновения микробов в организм человека. Бациллоносительство. Защитные силы организма. Понятие об иммунитете. Пути попадания микробов в пищевые продукты. Пищевые инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, гепатит А. Зоонозы: бруцеллез, сибирская язва, ящур. Характеристика возбудителей, источники и пути заражения, особенности профилактики.	2	1	
	2.	Практическая работа №4 по теме «Изучение патогенных микроорганизмов, вызывающих заболевания у человека. Пищевые инфекционные заболевания».	2	1	В форме практической подготовки
	3.	Пищевые отравления. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, общие признаки, первая помощь, меры профилактики. Характеристика микробных пищевых отравлений: токсикоинфекций, интоксикаций, микотоксикозов. Пищевые отравления немикробного происхождения, их характеристика. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения, меры профилактики.	2	1	В форме практической подготовки

	Самостоятельная работа обучающихся 1.Составление опорного конспекта по теме: «Гельминты и гельминтозы, их профилактика» 2.Составление схемы: «Этапы расследования пищевых отравлений» 3.Реферат на тему: «Профилактика немикробных пищевых отравлений»		2		
Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания					
Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания	**Содержание учебного материала**		**6**		
	1.	Личная гигиена, производственная гигиена, гигиена труда. Значение личной гигиены работников предприятий питания. Гигиена полости рта, гигиена рук. Производственный маникюр. Санитарная одежда, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду пекаря. Медицинский контроль работников предприятий хлебопекарного производства. Личная медицинская книжка. Сроки проведения медицинского обследования. Перечень болезней, препятствующих работе в общественном питании.	2	1	В форме практической подготовки
	2.	Практическая работа №5 по теме «Изучение правил личной гигиены работников предприятий хлебопекарного производства . Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта, одежды».	2		В форме практической подготовки

	Самостоятельная работа обучающихся 1.Реферат на тему: «Гигиена труда повара, кондитера» 2.Реферат на тему: «Производственный травматизм и меры его предупреждения»		2		
Тема 2.2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**		**10**		
	1.	Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды, тары: очистка, мытье, дезинфицирование и хранение. Санитарные требования к материалу, идущему на изготовление оборудования, инвентаря, посуды, тары. Понятие о маркировке оборудования, инвентаря, ее гигиенической необходимости. Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания: выбор места, устройство территории. Санитарно-гигиенические требования к планировке и отделке производственных, торговых, складских помещений. Гигиенические требования к освещению и вентиляции. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Правила уборки помещений, требования к уборочному инвентарю.	2	1	
	2.	Практическая работа №6 по теме «Изучение санитарных требований к содержанию оборудования, инвентаря, посуды, тары. Изучение способов дезинфицирования оборудования, инвентаря, посуды, тары и применение их на практике в условиях учебной лаборатории.»	2		В форме практической подготовки
	3.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Моющие и дезинфицирующие средства. Понятие: дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика, правила применения. Дезинсекция, дератизация, методы их	2	1	

		проведения. Значение этих мероприятий в профилактике пищевых заболеваний. Моющие средства: классификация, характеристика, способы приготовления растворов. Применение и хранение растворов моющих средств.			
	4.	Практическая работа №7 по теме «Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания. Приготовление, применение и хранение растворов моющих и дезинфицирующих средств.»	2		
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Исследовательская работа на тему: «Соблюдение гигиенических принципов планировки помещений» 2.Реферат на тему: «Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам»		2		
Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам, их кулинарной обработке и реализации**.**	**Содержание учебного материала**		**8**		
	1. 2.	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов и кулинарной продукции. Правила перевозки продуктов. Санитарный паспорт на транспортные средства. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья. Санитарные требования к складским помещениям и их содержанию. Правила и сроки хранения скоропортящихся продуктов.	2	1	

	3. 4. 5.	Санитарные требования к кулинарной обработке сырья, производству и реализации кулинарных и кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке сырья. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов: способы, режим, правила. Санитарно-эпидемиологическое и физиологическое значение кулинарной обработки. Санитарно-гигиенические требования к производству кондитерских изделий. Санитарные требования к хранению и реализации готовых изделий.			
	Практическая работа №8 по теме «Санитарно-пищевое законодательство. Законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены».		1		В форме практической подготовки
	Д/З		1		
	Самостоятельная работа обучающихся Презентация на тему: «Задачи государственного и ведомственного санитарного надзора» Презентация на тему: «Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов и кулинарной продукции. Правила перевозки продуктов.»		4		
Всего:			**48**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории микробиологии санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор с соответствующим программным обеспечением.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

– микроскопы;

– термостаты;

– сушильный шкаф;

– технические весы;

– стерилизаторы.

Посуда: пробирки, колбы, мерные цилиндры, чашки Петри.

Приспособления: бактериологические петли, препаровальные иглы, шпатели, пипетки, предметные и покровные стекла.

Комплект учебно–методической документации.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

Наглядные пособия:

–плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, логические структуры;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Горохова, С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учебное пособие / С.С. Горохова.– М. : «Академия», 2008. – 64 с.

Гусев, Н.В. Микробиология: учебник / Н.В. Гусев, Л.А. Минеева.–М. : «Академия», 2010. – 464 с.

Копреева, Р.П. Санитарная микробиология сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Р.П. Копреева.– М. : Политрафсервис, 2006. – 407 с.

Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев. – М. : «Академия», 2010. – 352 с.

Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник / З.П. Матюхина. – М. : «Академия», 2008. – 184 с.

Мудрецова-Висс, К.А. Микробиология, санитария, гигиена: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дерюхина. – М. : «Форум», 2008. – 400 с.

Общественное питание: сборник нормативных документов – М. : Гроссмедиа, 2006. – 192 с.

Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Т. Малыгина. – М. : «Форум», 2010. – 240 с.

СанПиН 2.3.2. 1324 –03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

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, исследований.

.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	наблюдение и оценка на практическом занятии
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	защита отчетов по практической работе
Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	защита отчетов по лабораторной работе
Знать:	
Основные группы микроорганизмов	тестирование; защита электронных презентаций;

	защита рефератов
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	защита рефератов; тестирование
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, санитарно –технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	защита рефератов; выполнение индивидуальных исследовательских заданий; защита электронных презентаций
Правила личной гигиены работников пищевых производств	тестирование; защита рефератов
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	тестирование
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	тестирование; выполнение индивидуальных исследовательских заданий.
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	