

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Количество часов – 68

Составители:

Ефремова Ольга Алексеевна, преподаватель высшей квалификационной категории,
Боровкова С.А., мастер производственного обучения высшей квалификационной
категории

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и в соответствии:

- с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 21 декабря 2018г. №01-11/297.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

Содержание

1	Паспорт программы учебной дисциплины.....	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
3	Условия реализации программы учебной дисциплины.....	9
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	10

1 Паспорт программы учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина является общепрофессиональной и относится к профессиональному циклу (36 часов добавлено из часов вариативной части).

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 полученных результатов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- проводить 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.

Освоенные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций: ПК1.1-ПК 1.3, ДПК 1.1, ПК 2.1-ПК 2.3, ПК 3.1-ПК 3.4, ПК 4.1-ПК 4.4, ПК 5.1-ПК 5.2, ПК 6.1-ПК 6.5, ОК 1- ОК 9:

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.

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

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 102 часа,
в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

2 Структура и содержание учебной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
Сообщение «Основоположники микробиологии».	2
Презентация «Характеристика микроорганизмов»	3
Презентация «Пищевые инфекции»	3
Реферат «Ботулизм»	3
Доклад «Микробиологический контроль производства»,	3
Доклад «Дезинсекция и дератизация на предприятии»	3
Сообщение «Профилактическая вакцинация населения»	4
Презентация «Вредные привычки»	3
Презентация «Спецодежда работников пищевого производства»	
Слайд-альбом «Гельминтозы»	4
Реферат «Санитарные требования к посуде, таре»	4
	2
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Личная гигиена работника пищевой индустрии	26	
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	4	
	1 Общие понятия о микробиологии, санитарии и гигиене. Значение для индустрии питания.	1	2
	2 Оснащение микробиологической лаборатории.	1	2
	Практические занятия – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся – сообщение «Основоположники микробиологии»	2	
Тема 1.2 Личная гигиена работников пищевого производства	Содержание учебного материала	22	
	1 Общие правила личной гигиены на предприятии.	1	2
	2 Вредные привычки.	1	2
	3 Санитарные требования к спецодежде. Комплектация, значение	1	2
	4 Медосмотры, значение. Профилактика заболеваний, иммунизация населения	1	2
	Практические работы	7	
	1 Изучение «СанПиНов».	4	
	2 Изучение гельминтозов.	2	
	3 Анализ санитарной книжки работника	1	
	Самостоятельная работа обучающихся – сообщение «Профилактическая вакцинация населения»; презентация «Вредные привычки»; «Спецодежда работников пищевых производств»	11	
Раздел 2	Микробиология пищевого производства	76	
Тема 2.1 Основы микробиологии	Содержание учебного материала	43	
	1 Классификация микроорганизмов, их характеристика.	4	2
	2 Морфология и физиология клетки. Метаболизм.	2	2
	3 Распространение микроорганизмов в природе, круговорот веществ.	2	2
	4 Микрофлора окружающей среды, производственного сырья.	2	2
	5 Факторы влияния на микроорганизмы	2	2
	6 Понятие о вирулентности и патогенности микроорганизмов	2	2
	7 Пищевые инфекции, профилактика. Острые кишечные инфекции. Иммунитет.	2	2
	8 Пищевые отравления, профилактика. Токсикоинфекции.	2	2
	9 Токсикозы. Н	2	2

	7	Микотоксикозы	2	2
	Практические занятия		8	
	1	Зарисовать «Строение дрожжевой клетки»	2	
	2	Таблица «Классификация микроорганизмов»	2	
	3	Таблица «Пищевые отравления»;	2	
	4	Таблица «Аутотрофы и гетеротрофы»;	2	
	Самостоятельная работа обучающихся - презентация «Характеристика микроорганизмов» презентация «Пищевые инфекции», реферат «Ботулизм», слайд-альбом «Гельминтозы».		13	
Тема 2.2 Производственная санитария	Содержание учебного материала		33	
	1	Основы гигиены труда и производственной санитарии.	2	2
	2	Устройство предприятия и классификация помещений.	2	2
	3	Дезинфицирующие растворы.	1	2
	4	Санитарные требования к помещениям, оборудованию, инвентарю.	2	2
	5	Санитарные требования к сырью, приемке и размещению на хранение	2	2
	6	Санитарные требования к производственному процессу приготовления пищи	2	2
	7	Санитарные требования к хранению готовой продукции	2	2
	8	Санитарные требования к реализации готовой продукции	2	2
	9	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация	1	2
	10	Микробиологический контроль производства.	2	2
	Практические занятия		7	
	1	Изучение Санитарно-пищевого законодательства	2	
	2	Составление схемы микробиологического контроля	2	
	3	Ведение документации по микробиологическому контролю пищевого производства	3	
	Самостоятельная работа - Презентация «Микробиологический контроль производства». Реферат «Санитарные требования к посуде, таре». Доклад «Дезинсекция, дератизация на предприятии»		8	
Всего:			102	

3 Условия реализации программы дисциплины

3.1 Материально--техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины обеспечивается наличием учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий «Микробиология», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа-проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам: «Основы микробиологии», «Санитария и гигиена в пищевом производстве»;
- образцы групп микроорганизмов;
- оборудование для лабораторных, практических работ

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные материалы:

- 1 ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 02.01.2000 Ф3-29
- 2 ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
- 3 ГОСТ Р 50763- 95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению»
- 4 Иванов А.Т. «Нормативные документы индустрии питания». Справочник: 6-е изд., испр. и доп., 2009.

Основные источники:

- 1 Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: «Академия», 2016. – 352 с.

Дополнительные источники:

- 1 Иванов А. «Нормативные документы индустрии питания». Справочник: 6-е изд., испр. и доп. 2009.
- 2 Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров, санитария гигиена: учеб.для нач. проф. обр./ Г.Г.Жарикова. – М.: Издательский центр «Академия», 2005
- 3 Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены пищевой промышленности: учеб.для нач. проф. обр./ Л.В. Мармузова.-М. Издательский центр «Академия», 2008
- 4 Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф.образования / Т.А.Качурина. –М.: Издательский центр «Академия», 2009.

5 Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. обр. 4^е издание/ З.П. Матюхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010

Журналы:

1 «Микробиология»

2 «Питание и общество»

Интернет- ресурсы:

Микробиология www.medikum.nnov.ru, www.allbest.ru, www.smikro.ru

4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, контрольных работ, опроса, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
Использовать лабораторное оборудование	Экспертная оценка выполнения лабораторно-практических работ
Определять основные группы микроорганизмов	Экспертная оценка выполнения практической работы
Соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства	Экспертные наблюдения в процессе образовательной деятельности
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Экспертная оценка выполнения практического занятия
Осуществлять микробиологический контроль производства	Экспертная оценка выполнения практического занятия
Выполнять микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Экспертная оценка выполнения практической работы
Знания:	
Основные понятия и термины микробиологии	Экспертная оценка презентации
Классификацию микроорганизмов	Экспертная оценка выполнения контрольной работы
Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	Экспертная оценка выполнения контрольной работы
Генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	Экспертная оценка выполнения практического занятия
Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	Экспертная оценка выполнения практического занятия
Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	Экспертные наблюдения в процессе образовательной деятельности
Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	Экспертная оценка защиты реферата
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Экспертная оценка результатов тестирования по теме, выполнения контрольной работы

<p>Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития</p>	<p>Экспертная оценка защиты реферата, выполнения контрольной работы</p>
<p>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического занятия</p>
<p>Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств</p>	<p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, защиты реферата, презентации</p>
<p>Схему микробиологического контроля</p>	<p>Оценка выполнения практической работы</p>