

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Чунский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ЧМТ
_____ В.М. Васильева
« _____ » _____ 2016г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОП.01 Основы микробиологии,
санитарии и гигиены в пищевом производстве
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Форма обучения: очная
Срок обучения: 2 года 10мес.

р.п.Чунский

Программа составлена на основе примерной программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве », авторы: Шабанова Наталья Евгеньевна, преподаватель высшей категории ГБПОУ ЧМТ на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.17.01 Повар, кондитер
Организация-разработчик: ГБПОУ ЧМТ

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии
«Профессиональный цикл» Протокол № 1 от «01» сентября 2016 г.

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

ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер.**

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 час,
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
В т.ч. контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
Выполнение домашних заданий по разделу	3
Заполнение таблиц.	1
Выполнение отчетов лабораторных работ	5
Подготовка рефератов, сообщений, докладов.	6
Создание электронных презентаций	2
Итоговая аттестация в форме 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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии. Пищевые инфекции.		15	
Тема 1.1. Микробиология		9	
	Содержание учебного материала	2	2
1	Понятие о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов. Влияние условий среды на жизнедеятельность микробов.		
	Практические занятия 1. Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микроскопической лаборатории. Получение чистых культур. 2. Устройство микроскопа и правила работы с ним. Составление схемы устройства микроскопа. Составление схемы техники микроскопирования. 3. Способы приготовления препаратов для микроскопирования. Составление схемы строения плесневых грибов. Заполнение таблицы по строению дрожжей. 4. Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей, и микроскопических грибов. Окрашивание микроорганизмов по Грамму. Приготовление питательных сред для выращивания микроорганизмов. 5. Определение состояния культуры дрожжей микроскопированием. Органолептическая оценка качества и определение подъемной силы прессованных дрожжей. 10. Определение влажности, кислотности и подъемной силы жидких дрожжей. Органолептическая оценка качества и определение подъемной силы сушёных дрожжей.	5	
	Самостоятельные работы обучающихся Заполнение таблицы «Влияние внешних условий на жизнедеятельность микробов» Оформление отчетов лабораторных работ.	1 1	
Тема 1.2. Микробиология основных пищевых продуктов.		6	
	Содержание учебного материала	3	2

	1	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.		
	Практическое занятие 6. Микробиологическое исследование молочных продуктов. Микробиологическое исследование мяса и мясопродуктов. Определение количества дрожжей и молочнокислых бактерий в полуфабрикатах.		1	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий по разделу 1 Оформление отчетов лабораторных работ.		1 1	
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.			18	
Тема 2.1. Пищевые инфекции.			7	
	Содержание учебного материала		2	
	1	Безвредные микробы. Бактерионоситель. Инкубационный период. Иммуитет. Понятие о пищевых инфекциях. Пути их распространения. Острые кишечные Инфекции.		3
	2	Зоонозы. Пищевые инфекции.		3
	Практические занятия 7. Экскурсия в микробиологическую лабораторию.		1	
	Контрольная работа № 1 «Микробиология», «Пищевые инфекции»		1	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата по теме: «Пищевые инфекции» Оформление отчета по итогам экскурсии.		2 1	
Тема 2.2. Пищевые отравления.			7	
	Содержание учебного материала		3	
	1	Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений. Значение соблюдения санитарных правил, содержания производства, инвентаря, оборудования. Бракераж пищи.		2
	Практические занятия 8. Заполнение таблицы «Пищевые отравления немикробного происхождения». Составление схемы «Профилактика пищевых отравлений». 9. Экскурсия в школьную столовую «Значение соблюдения санитарных правил, со-		2	

держания производства, инвентаря, оборудования»			
Самостоятельная работа обучающихся			
Выполнение домашних заданий по разделу 2		1	
Оформление отчета по итогам экскурсии.		1	
Тема 2.3.Глистные заболевания.		4	
Содержание учебного материала		2	
1	Глистные заболевания. Глисты. Сущность глистных заболеваний.		2
Самостоятельная работа обучающихся		2	
Создание электронной презентации по теме: «Глистные заболевания»			
Раздел 3.Основы гигиены и санитарии.		18	
Тема 3.1.Основы гигиены и санитарии.		18	
Содержание учебного материала		6	
1	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.		2
2	Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.		
3	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.		
4	Правила применения моющих средств, условия и сроки их хранения. Классификация моющих средств,; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации		
5	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.		
6	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.		
7	Санитарный контроль качества готовой пищи.		

	<p>Практическое занятие 20.Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. 21.Экскурсия «Личная гигиена работников предприятий общественного питания. 22.Санитарно - микробиологическое исследование предприятия методом смывов с поверхности рук, одежды, инвентаря, оборудования. 23.Санитарно - бактериологическое исследование воздуха. 24.Санитарно - бактериологический анализ воды. 25.Заполнение таблицы «Классификация моющих средств». 26.Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. 27.Заполнение таблицы Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. 28.Заполнение таблицы Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. 29.Заполнение таблицы Санитарные требования к приготовлению холодных и сладких блюд и пищевым добавкам. 30.Проведение контроля качества готовой продукции. Контрольная работа за год по теме: «Основы гигиены и санитарии»</p>	<p>5</p> <p>1</p>	<p>2</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий по разделу 3 Подготовка сообщений по санитарным требованиям к кулинарной обработке различных продуктов. Подготовка докладов, сообщений по теме: «Пищевые добавки». Оформление отчетов лабораторных работ. Оформление отчета по итогам экскурсии.</p>	<p>1</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>1</p>	
	<p>Всего</p>	<p>51</p>	

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 микрофотографирования, строению плесневых грибов, дрожжей.
- микроскопы бинокулярные;
- определители микроорганизмов;
- инструкции для проведения лабораторных работ (на каждый стол);
- сушильный шкаф;
- весы аптечные;
- лупы;
- термостат
- 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.)
- вентиляционное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых 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, 2009 г.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Академия, 2009 г.
5. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. - М.: Академия, 2009 г.

6. Руководство к лабораторным занятиям по микробиологии./ Под ред. Л.Б.Борисова. - М., 2008 г.

Дополнительная литература:

1. Баранова С.В. Вредные привычки: Избавление от зависимости. - Ростов н/Д.: Феникс, 2007 г.
2. Богатырёва Е.А., Точкова Л.П., Соколова С.В., Елепин А.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. - М.: АКАДЕМКНИГА, 2006 г.
3. Скурихин И.М., Шатерников В.А. Как правильно питаться. - М.: Агропро- миздат, 2007 г.
4. Черникова Л.П. Охрана труда и здоровья с основами санитарии и гигиены. - М.: ИКЦ Март, 2006 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.crc.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://ria-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.