

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Крымский индустриально - строительный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом
производстве
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена цикловой
методической комиссией
«Сервис и туризм»
30 августа 2019 г.
Председатель
_____ Т.В. Гавозда

Утверждена
директор ГБПОУ КК КИСТ
30 августа 2019 г.
_____ Н.В. Плошник
М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № ____ от _____ 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Минобрнауки России приказом (№ 384 от 22.04.2014 г.), зарегистрированного Минюстом РФ (приказ № 33234 от 23.07.2014 г.), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик:

Курмаз Л.Р. преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ
Квалификация по диплому
Инженер-биолог

(подпись)

Рецензенты:

Хаврова А.А. преподаватель
ГБПОУ КК КТК
Квалификация по диплому:
Учитель биологии и химии

(подпись)

Ковтюх Н.В., директор ГК ПОП
ресторан «Магеллан» и летнего кафе
«Журавли»
Квалификация по диплому:
инженер-технолог

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания

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:**

- 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;
- *определять источники заражения и проникновения в организм человека;*
- *выявлять источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;*
- *готовить и применять дезинфицирующие растворы и моющие средства;*

В результате освоения учебной 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
- *пищевые инфекционные заболевания человека;*
- *источники заражения и проникновения в организм человека;*
- *источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;*
- *классификация моющих средств и дезинфицирующих растворов;*
- *приготовление и применение дезинфицирующих растворов.*

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 87 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, *из них вариативная часть- 16 часов; в т.ч. 8 практические занятия самостоятельной работы обучающегося 29 часов.*

из них вариативная часть -8 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)	87
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	24
контрольная работа	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	29
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		59	
Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах	Содержание учебного материала	22	<i>1</i>
1	Понятие о микроорганизмах, их классификации, форма, строение.	1	
2	Размножение микроорганизмов, спорообразование.	1	
3	Воздействие микробов на пищевые продукты. Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание	1	
4	Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, <u>генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.</u>	1	
5	Питание микробной клетки	1	
6	Дыхание микробной клетки	1	
7	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность	1	
8	Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: концентрация химических веществ, действие на микробов света, химических веществ и биологических факторов.	1	
9	<i>Пищевые инфекционные заболевания человека</i>	<i>1</i>	
10	<i>Источники заражения и проникновения в организм человека. <u>Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха.</u></i>	<i>1</i>	
11	Общее понятие об инфекционном заболевании. <u>Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов</u>	1	
12	Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве.	1	
13	Пищевые инфекционные заболевания их виды.	1	
14	Острые кишечные инфекции, их виды признаки. Характеристика инфекций, причины возникновения.	1	
15	Характеристика инфекций, причины возникновения.	1	
16	Меры профилактики инфекций	1	

	17	Зоонозы их виды, характеристика.	1	
	18	Пищевые отравления бактериального происхождения.	1	
	19	Пищевые отравления не бактериального происхождения.	1	
	20	Глистные заболевания. Понятие о глистах. Причины заражения	1	
	21	Меры предупреждения глистных заболеваний	1	
	22	Контрольная работа по темам раздела 1	1	
	Практические занятия		18	
	1	<i>Заполнение таблицы «Выявление источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве»</i>	2	2
	2	<i>Заполнение таблицы «Пищевые инфекционные заболевания и пищевые отравления».</i>	2	
	3	Проведение микробиологического контроля в пищевом производстве	2	
	4	Рассмотрение микроорганизмов под микроскопом. Их характеристика, факторы, уничтожающие микробов.	2	
	5	<i>Заполнение таблицы :Характеристика микроорганизмов, факторы, уничтожающие микробов.</i>	2	
	6	Составление таблицы «Характеристика микроорганизмов»	2	
	7	Выявление признаков пищевых отравлений. Оценка степени отравления.	2	
	8	Меры профилактики глистных заболеваний. Составление схемы проведения бактериального анализа.	2	
	9	Составление схемы проведения бактериального анализа.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. <i>Составление таблицы «Влияние условий внешней среды на микроорганизмы (физические, химические, биологические факторы)»</i> Анализ микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов на предприятиях общественного питания (с учетом цехового деления) Выполнение реферата «Пищевые инфекции и пищевые отравления, причины их возникновения и меры профилактики»		19 6 7 6	
Раздел 2. Основы гигиены и санитарии			28	
Тема 2.1. Основы гигиены и санитарии	Содержание учебного материала		12	<i>1</i>
	1	Санитарные требования к устройству предприятия. Выбор места, планировка.	1	
	2	Санитарные требования к водоснабжению, канализации	1	

	3	Санитарные требования к отоплению, освещению.	1	
	4	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. <u>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.</u>	1	
	5	Личная гигиена работников. Санитарные требования к телу, ротовой полости.	1	
	6	Санитарные требования к форменной и личной одежде.	1	
	7	<i>Классификация моющих средств, дезинфицирующих растворов.</i>	1	
	8	<i>Характеристика и приготовление дезинфицирующих растворов</i>	1	
	9	<i>Правила применения дезинфицирующих растворов.</i>	1	
	10	<i>Условия и сроки хранения дезинфицирующих растворов.</i>	1	
	11	<i>Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</i>	1	
	12	<i>Способы борьбы с переносчиками инфекций</i>	1	
	Практические занятия		6	2
	1	Заполнение таблицы санитарных правил на кухне, дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	2	
	2	<i>Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств.</i>	2	
	3	Санитарная обработка оборудования и инвентаря после их использования.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2.		10	
	<i>Составление схемы размещения торгово-технологического оборудования с учетом санитарно-гигиенических требований</i>		2	
	Подбор спецодежды по каталогу		4	
	Подготовка рефератов		4	
	Всего		87	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории «Микробиология, санитария и гигиены»

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории:

по количеству обучающихся:

- микроскопы;
- образцы дезинфицирующих и моющих средств;
- макеты оборудования;
- приточная вентиляция.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.для нач. проф. Образования З.П. Матюхина.-2-е изд. стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита: учеб. для нач. проф. образования. Трушина Т.П. – М.: ИРПО; Изд. Ростов – на Дону. 2012. – 284 с.
- 2.Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. пособие Е.А.Рубина, В.Ф.Малыгина .М.:ФОРУМ, 2014-(Профессиональное образование);

Интернет-ресурсы:

- <http://www.tehbez.ru>
- <http://www.vashdom.ru>
- <http://www.tehdoc.ru>
- <http://www.xserver.ru>
- <http://sklad-zakonov.narod.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
определять основные группы микроорганизмов	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
<i>определять источники заражения и проникновения в организм человека</i>	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
<i>выявлять источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве</i>	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
<i>готовить и применять дезинфицирующие растворы и моющие средства</i>	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
основные понятия и термины микробиологии	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
классификацию микроорганизмов	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий

особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий
основные пищевые инфекции и пищевые отравления	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий
схему микробиологического контроля	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	практические занятия, индивидуальных проектных заданий
правила личной гигиены работников пищевых производств	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий
<i>пищевые инфекционные заболевания человека</i>	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий
<i>источники заражения и проникновения в организм человека</i>	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий
<i>источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве</i>	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий
<i>классификация моющих средств и дезинфицирующих растворов</i>	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий
<i>приготовление и применение дезинфицирующих растворов</i>	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий