

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш.Булаш

« ____ » _____ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.О1. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Профессия 19.01.04 «Пекарь»



г. Симферополь, 2021

Программа дисциплины ОП.О1. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь», входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ» Стороженко Р.А.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин.

Протокол № ____ от «____» _____ 2021 г.

Председатель ЦМК «ОП»

_____ Ярцева В.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь».

Протокол № ____ от «____» _____ 2021 г.

Методист

_____ Донченко Я.А.

©Стороженко Р.А.– автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04 «Пекарь» в соответствии с ФГОС СПО.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. «Товароведение продовольственных товаров», ОП 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места».

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

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

В том числе и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК, ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Учебная нагрузка (всего) - 44 часов, в том числе:

Работа во взаимодействии педагога и обучающегося - 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Учебная нагрузка (всего)	44
Работа во взаимодействии педагога и обучающегося (всего)	32
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	10
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
Промежуточная аттестация в форме дифзачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01. «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2		3	4	5
Раздел 1. Основы микробиологии					
Тема 1.1. Основы микробиологии. Общая характеристика микроорганизмов.	Содержание учебного материала		1	О.1 с.6-18	1
		- Предмет и задачи микробиологии; -Понятие о микроорганизмах; - Классификация микроорганизмов; -Строение клетки бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов.			
	Самостоятельная работа обучающихся		1		
	Самостоятельная работа. Составить конспект по теме: «Заслуги советских микробиологов в развитии науки»		1		
	Практические занятия		1	М.У. к ПЗ №1	2
		Практическое занятие №1 «Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним»	1		
	Содержание учебного материала		1	О.1 с.19-35	1
		- Способы дыхания, питания, размножения микробов; -Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы; -Распространение микроорганизмов в природе.	1		
	Практические занятия		1	М.У. к ПЗ №2	2
		Практическое занятие №2 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	1		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		1	О.1.с1 59-166	1
		-Общие понятия об инфекциях.			

Пищевые инфекции и их профилактика. Пищевые отравления и их профилактика. Гельминтозы.	0	-Пищевые инфекции и иммунитет. -Классификация пищевых инфекций. -Острые пищевые инфекции и их профилактика. -Зоонозы и их профилактика.	1		
	Содержание учебного материала		1	О.1 с.167-187	1
	1	-Понятие о пищевых отравлениях. -Классификация пищевых отравлений -Пищевые отравления немикробного происхождения -Гельминтозы и их профилактика.			
	2		1		
	Практические занятия				
	3	Практическое занятие №3 Пищевые инфекции	1	М.У. ПЗ. №3	2
	4		1		
	5	Практическое занятие №4 Пищевые заболевания	1	М.У.П З. №4	2
	6		1		
		7	Контрольная работа	1	
	8	1			
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве					
	Содержание учебного материала				

Тема 2.1. Общие сведения о санитарии и гигиене.	9	-Общие сведения о санитарии и гигиене; -Нормативные документы РФ о санитарных нормах; -Возможные источники микробиологического загрязнения; - Значение воды .Источники водоснабжения. Нормативные показатели качества питьевой воды.	1		1
	0		1		
	Самостоятельная работа		1 1		
	Подготовка сообщений на тему : « Значение гигиены питания для повышения качества продукции.»				
Тема 2.2. Гигиениче ские требования к устройству и содержанию предприятий питания.	Содержание учебного материала			О.1 с188- 189,194-197	1
	1	-Гигиенические требования к санитарному состоянию предприятий;	1		
	2	-Уборка помещений общественного питания; -Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; -Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	1		
	Самостоятельная работа				
	Подготовка сообщений по теме ; « Влияние экологической ситуации на эпидемические процессы.		1 1		
Тема 2.3. Гигиениче ские требования к оборудованию , инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам	Содержание учебного материала		1 1	О.1 с.198-207	1
	3	-Гигиенические требования к оборудованию; -Гигиенические требования к материалу для изготовления инвентаря, посуды , тары			
	4	.-Требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования. - Гигиенические требования к упаковочным материалам.			
	Практические занятия			М.У. к ПЗ.№5	2
	5	Практическое занятие №5 «Приготовление и анализ дезинфицирующих растворов» «Санитарная обработка оборудования и инвентаря»	1 1		
	6				
	Самостоятельная работа		1		

	Подготовка сообщений на тему: «Виды упаковочных материалов».		1		
Тема 2.4 Гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>		1		1
	7	Требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов. -Требования к складским помещениям для хранения пищевых продуктов -Требования к приему пищевых продуктов. -Санитарные требования к хранению скоропортящихся пищевых продуктов			
Тема 2.5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	<i>Содержание учебного материала</i>		1		1
	8	Значение кулинарной обработке пищевых продуктов; -Гигиенические требования к первичной обработке продуктов; -Гигиенические требования к процессу приготовления (тепловая обработка); -Санитарные правила приготовления скоропортящихся продуктов; -Гигиенические требования к реализации.			
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		1		
	Составить конспект по теме «Тепловая обработка пищевых продуктов»		1		
Тема 2.6. Гигиена труда и личная гигиена персонала.	<i>Содержание учебного материала</i>		1 1	0.1 с.152-158	1
	9 0	-Санитарные нормы условий труда. -Вредные производственные факторы. Их характеристика. -Санитарные требования к личной гигиене персонала.			
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		1		
	Подготовка докладов по теме :.Законодательные основы качества пищевых продуктов.		1		
	1	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	1 1		

	2				
Bcero:			4	4	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенного оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

- техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. . – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

3.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с.

4.Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /— М. : Издательский центр «Академия», 2013. -240 с.

5.Рубина Е.А Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: уч. пособие - 2-ое издание- М. ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015 .- 240 с.

Дополнительные источники:

1. Богатырева Е.А Точкова Л.П. Основы физиологии питания , санитарии и гигиены: Теоретические основы профдеятельности, М.: Академкнига/ Учебное издание, 2005.- 183 с.

2. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

3. Шлегель Г. Общая микробиология. М.: Мир. 1987.

4. Гусев М.В., Минеева Л.А. Микробиология. М.: Изд-во МГУ, 2003.

5. Шлегель Г. История микробиологии. М.: УРСС, 2002.

6. Звягинцев Д.Г., Бабьева И.П., Зенова Г.М. Биология почв. М.: Изд-во МГУ, 2005.

7. Мюллер Г., Литц П., Мюнх Г.-Д. Микробиология пищевых продуктов растительного происхождения. М.: Пищевая промышленность. 1997.

8. Кудряшова А.А. Микробиологические основы сохранения плодов и овощей. М.: Агропромиздат, 1986.

9. Бабьева И.П., Чернов И.Ю. Биология дрожжей. М.: Товарищество научных изданий КМК, 2004.

10. Основы микробиологии, сантарии и гигиены в пищевой промышленности. А.Ю.Жвирблянская, О.А.Бакушинская- Москва: Пищевая промышленность 2000г.-206 стр.

11. Теппер Е.З., Шильникова В.К., Переверзева Г.И. Практикум по микробиологии. М. Дрофа 2004.

Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

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)	Основные показатели оценки результата
В результате обучения были усвоены знания по следующим темам : -основные группы микроорганизмов; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	- Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; - Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция

<p>-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>-правила личной гигиены работников пищевых производств;</p> <p>-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p> <p>Освоены следующие умения; - соблюдение правил личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</p> <p>-Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря;</p> <p>-приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>-выполнение простейших микробиологических исследований и умение давать оценку полученным результатам.</p>	<p>собственной деятельности, несение ответственности за результаты своей работы;</p> <p>- Осуществление и поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных заданий;</p> <p>- Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>- Работа в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>- Выполнение практических работ с использованием инструкционных карт;</p> <p>- Выполнение самостоятельной работы с использованием интернет-ресурсов.</p>
---	--