

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
« ____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Профессия 19.01.04 «Пекарь»



г. Симферополь, 2022

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 «____» _____ 2022 г.

Председатель ЦМК «ОП»

_____ Елина В.Н.

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 «____» _____ 2022 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.

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 3.6. 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.

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

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

| | |
|------|--|
| ЛР 1 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях |
| ЛР 2 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 3 | Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, |

| | |
|--|--|
| | подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации |
|--|--|

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Учебная нагрузка (всего) - 48 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) | 48 |
| Работа во взаимодействии педагога и обучающегося (всего) | 32 |
| в том числе: | |
| лабораторно-практические занятия | 8 |
| контрольные работы | 2 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| 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 |
| | 1 | - Предмет и задачи микробиологии; | | | |
| | 2 | - Понятие о микроорганизмах; | 1 | | |
| | | - Классификация микроорганизмов; | | | |
| | | -Строение клетки бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов. | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | 1 1 | | |
| | Самостоятельная работа. Составить конспект по теме: «Заслуги советских микробиологов в развитии науки» | | | | |
| | Практические занятия | | 1 1 | М.У. к ПЗ №1 | 2 |
| | 3 4 | Практическое занятие №1 «Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним» | | | |
| | Содержание учебного материала | | 1 1 | О.1 с.19-35 | 1 |
| 5 6 | - Способы дыхания, питания, размножения микробов; | | | | |
| | -Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы; | | | | |
| | -Распространение микроорганизмов в природе. | | | | |

| | | | | | | |
|--|--------------------------------------|--|---|----------------------|--------------------|---|
| | <i>Практические занятия</i> | | 1 1 | <i>М.У. к ПЗ №2</i> | 2 | |
| | 7 8 | Практическое занятие №2 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве | | | | |
| Тема 1.2. Пищевые инфекции и их профилактика. Пищевые отравления и их профилактика. Гельминтозы. | <i>Содержание учебного материала</i> | | 1 | <i>О.1.с159-166</i> | 1 | |
| | 9 | -Общие понятия об инфекциях. -Пищевые инфекции и иммунитет. | 1 | | | |
| | 10 | -Классификация пищевых инфекций. -Острые пищевые инфекции и их профилактика. -Зоонозы и их профилактика. | | | | |
| | <i>Содержание учебного материала</i> | | 1 | <i>О.1 с.167-187</i> | 1 | |
| | 11 | -Понятие о пищевых отравлениях. -Классификация пищевых отравлений | 1 | | | |
| | 12 | -Пищевые отравления немикробного происхождения -Гельминтозы и их профилактика. | | | | |
| | <i>Практические занятия</i> | | | | | |
| | | 13 14 | Практическое занятие №3 Пищевые инфекции | 1 1 | <i>М.У. ПЗ. №3</i> | 2 |
| | | 15 16 | Практическое занятие №4 Пищевые заболевания | 1 1 | <i>М.У.ПЗ. №4</i> | 2 |
| | 17 18 | Контрольная работа | 1 1 | | | |
| Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве | | | | | | |
| | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|---|----------------------|---------------|
| Тема 2.1. Общие сведения о санитарии и гигиене. | 19 | -Общие сведения о санитарии и гигиене; | 1 | | 1 |
| | 20 | -Нормативные документы РФ о санитарных нормах; -Возможные источники микробиологического загрязнения; - Значение воды .Источники водоснабжения. Нормативные показатели качества питьевой воды. | 1 | | |
| | Самостоятельная работа | | 1 1 | | |
| | Подготовка сообщений на тему : « Значение гигиены питания для повышения качества продукции.» | | | | |
| | Содержание учебного материала | | | | |
| Тема 2.2. Гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий питания. | 21 | -Гигиенические требования к санитарному состоянию предприятий; | 1 | О.1 с188-189,194-197 | 1 |
| | 22 | -Уборка помещений общественного питания; -Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; -Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | 1 | | |
| | Самостоятельная работа | | 1 1 | | |
| | Подготовка сообщений по теме ; « Влияние экологической ситуации на эпидемические процессы. | | | | |
| | Содержание учебного материала | | | | |
| | Тема 2.3. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, | 23 | -Гигиенические требования к оборудованию; | 1 | О.1 с.198-207 |
| 24 | | -Гигиенические требования к материалу для изготовления инвентаря, посуды, тары | 1 | | |

| | | | | | |
|--|--|---|--------|--|---|
| таре и упаковочным материалам | | .-Требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования. - Гигиенические требования к упаковочным материалам. | | | |
| | 25 26 | Приготовление и анализ дезинфицирующих растворов Санитарная обработка оборудования и инвентаря | 1 1 | | 2 |
| | <i>Самостоятельная работа</i> | | | | |
| | Подготовка сообщений на тему: «Виды упаковочных материалов». | | 1 1 | | |
| Тема 2.4 Гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | 27 | 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 | 1 | | 1 |
| Тема 2.5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | 28 | Значение кулинарной обработке пищевых продуктов; -Гигиенические требования к первичной обработке продуктов; -Гигиенические требования к процессу приготовления (тепловая обработка); | 1 | | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---------------------------|---------------|---|
| | | -Санитарные правила приготовления скоропортящихся продуктов; | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | 1 1 1 1 | | |
| | Составить конспект по теме «Тепловая обработка пищевых продуктов» | | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | | | |
| | Составить конспект Гигиенические требования к реализации продуктов | | | | |
| Тема 2.6. Гигиена труда и личная гигиена персонала. | Содержание учебного материала | | 1 1 | О.1 с.152-158 | 1 |
| | 29 | -Санитарные нормы условий труда. | | | |
| | 30 | -Вредные производственные факторы. Их характеристика. -Санитарные требования к личной гигиене персонала. | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | 1 1 1 1 | | |
| | Подготовка докладов по теме: Законодательные основы качества пищевых продуктов. ГОСТ. СанПиН. | | | | |
| | | 31 | Промежуточная аттестация: | 1 | |
| | 32 | дифференцированный зачет | 1 | | |
| Всего: | | | 48 | | |

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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. Микробиология, физиология питания, санитария / Рубина Е.А Малыгина В.Ф. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательство «Форум», 2019. – 239 с.
2. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены / Лаушкина Т.А. – 4-е изд.,стер.-Москва: Издательский центр «Академия»,2019, - 240 с.
3. Основы физиологии питания, гигиена и санитария / Матюхина З.П. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.
4. Санитария и гигиена питания / Рубина Е.А. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.

Дополнительные источники:

1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены / Богатырева Е.А Точкова Л.П. - Москва: Академкнига, 2015, - 183 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/> - Вестник индустрии питания
2. www.gramotey.com - Грамотей: электронная библиотека
3. www.gost.prototypes.ru - Каталог ГОСТов
4. www.meduniver.com - Медицинский портал

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Основные показатели оценки результата |
|--|--|
| <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - 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; - микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схему микробиологического контроля; - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания; - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, - закусок, напитков; <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций,</p> <p>Регламентов, рациональность действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека | |
|--|--|