

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Черемшанский аграрный техникум»

Согласовано

Зам. директора по УПР

 С.А.Малешин

«02» 09 2019 г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ «ЧАТ»

 В.А.Островский

«02» 09 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и
гигиены
43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
_____ дисциплин

Протокол № 1

от «02» 09 2019 г.

Председатель ПЦК 

Черемшан 2019

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Черемшанский аграрный техникум»

Разработчик: Правилова Галина Александровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены .

1.1 Область применения программы

Программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**

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 дисциплины.

уметь:

соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
применять необходимые методы и средства защиты;
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;
проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;

знать:

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;
правила личной гигиены работников;
нормы гигиены труда;
классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции

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;

Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих и профессиональных компетенций.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ПК 4.1 Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве в сельской усадьбе.

ПК 4.2 Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.

ПК 4.3 Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 66 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа

самостоятельной работы обучающегося - 22 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
В том числе:	
практические работы	26
контрольная работа	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Микробиология в пищевом производстве			
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	Содержание	4	2
	1. Морфология микроорганизмов. Понятие о микробиологии. Бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.		
	2. Физиология микроорганизмов. Химический состав микробной клетки. Обмен веществ. Питание микроорганизмов. Рост микробной культуры.		
	3. Распределение микроорганизмов в природе. Условия, влияющие на распределение микробов в природе (географические, климатические). Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека. Роль микробов в круговороте веществ.		
	4. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Внешняя среда. Физические факторы (температура, влажность, излучение); химические факторы (кислотность, действие ядовитых веществ, действие ингибиторов); биологические факторы (симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм).		
	Лабораторные работы: 1. Знакомство с оборудованием лаборатории. Микроскоп, его устройство, правила работы с ним. 2. Приготовление препаратов для микроскопирования. Изучение морфологии бактерий, грибов, дрожжей.	4	
5. Биологические процессы, происходящие в пищевых продуктах с участием микроорганизмов. Микробиология важнейших пищевых продуктов. Процессы порчи продуктов (брожение, гниение, плесневение), течение,	1		

	возбудители. Виды брожения (маслянокислое, молочнокислое, спиртовое, спонтанное (самопроизвольное)) и их хозяйственная роль. Практическое значение процессов гниения.		
	Лабораторные работы: 1. Органолептическая оценка качества и определение подъемной силы прессованных дрожжей. 2. Питательные среды и методы стерилизации.	2	
Тема 1.2 Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание	5	
	1. Пищевые инфекции. Понятие инфекция. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Патогенные микроорганизмы, их свойства. Инфекционная болезнь, условия ее возникновения. Пути передачи инфекции. Защитные силы организма в борьбе с инфекциями. Разновидности инфекционных заболеваний (пищевые инфекции, пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения, гельминтозы) Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф. Характеристика заболеваний, возбудители, меры профилактики. Зоонозы. Пути заражения человека. Характеристика возбудителей, симптоматика Меры профилактики бруцеллеза, туберкулеза, сибирской язвы, гепатита А.	4	2
	Практические занятия. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций.	2	
	2. Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции. Симптоматика сальмонеллеза, меры профилактики. Бактериальные токсикозы: ботулизм, стафилококковое отравление. Симптомы, меры профилактики. Микотоксикозы: эрготизм, фузариоз, афлотоксикоз. Возбудители, симптомы, меры профилактики.		2

	<p>Пищевые отравления немикробного характера: продуктами, ядовитыми по природе; продуктами временно ядовитыми; продуктами с ядовитыми примесями. Меры профилактики.</p> <p>Глисты (гельминты) – простейшие черви, паразиты органов и тканей человека и животных. Стадии развития гельминтов. Разновидности гельминтов (аскарида, широкий лентец, бычий цепень, эхинококки), заболевания, вызываемые ими; меры профилактики гельминтов.</p>		
	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ расследования пищевых отравлений. 2. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений. 	4	
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве			
Тема 2.1. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания	Содержание	4	
	<p>1. Санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю, посуде.</p> <p>Понятие гигиены и санитарии, производственной санитарии. Санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю пищевых предприятий. Режим уборки производственных, складских, помещений. Требования к инвентарю для уборки. Требования к кухонной посуде. Режим мытья. Требования к столовой посуде. Материалы для изготовления. Режим мытья.</p>	2	2
	<p>Лабораторные работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарно-бактериологическое исследование смывов с инвентаря, оборудования, посуды. 2. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря, оборудования, посуды. 	2	
	<p>2. Классификация моющих средств.</p> <p>Классификация моющих средств: моющие и дезинфицирующие средства. Правила применения моющих и дезинфицирующих средств, условия и сроки их хранения.</p>	1	2

	3. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Понятие дезинфекция, дезинсекции, дератизации. Правила проведения дезинсекции, дератизации, дезинфекции.	1	2
	Лабораторные работы: Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря, оборудования, посуды.	3	
Тема 2.2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	Содержание	2	
	1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Личная гигиена работников пищевых предприятий: понятие личной гигиены. Гигиенические требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде. Медицинское освидетельствование работников п.о.п., документы. Предохранительные прививки, их значение.	2	2
	Лабораторные работы: 1. Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук персонала, одежды.	2	
Тема 2.3. Санитарные требования при приготовлении пищи, к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей.	Содержание	6	
	1. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре, посуде на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю. Санитарные требования к таре и упаковке. Санитарные требования к посуде.	1	2
	2. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке продуктов. Санитарные правила приема продуктов. Санитарная экспертиза пищевых продуктов. Признаки недоброкачества продуктов.	2	

	Санитарные требования к складским помещениям. Правила хранения пищевых продуктов. 3. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов. Физиологическое и санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов.	3	
	Санитарные требования к приготовлению холодных блюд. Санитарные требования к приготовлению кондитерских изделий. 4. Санитарный контроль качества готовой пищи. Санитарные требования к раздаче и реализации готовой пищи. Санитарные требования к обслуживанию потребителей.	1	
	Практическая работа: 1. Работа с нормативно-технической документацией.	1	
	Практическая работа: 2. Решение ситуативных задач.	2	
Экзамен		6	
ВСЕГО		64	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие лаборатории

-микробиологии, санитарии и гигиены

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

- компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Академия, 2006 г.
2. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и в быту. М.: Академия, 2007 г.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М.: Профобридат, 2004 г.

Электронные ресурсы:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	тестовые задания, лабораторные работ, внеаудиторная самостоятельная работа.
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
Знания:	
- основные группы микроорганизмов;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
- правила личной гигиены работников пищевых производств;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.