


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧЕРЕЖДЕНИЯ

«Аграрный техникум»

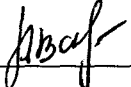
Согласовано:

МК Профессионального цикла

Харитова Л.Л. 

Утверждаю:

Зам. Директора по УР

Харина А.В. 

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01.ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

Копьево

2016-2017г

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО):

19.01.17 / Повар, кондитер

Разработал: ФГА ПОУ «Аграрный техникум»

Преподаватель спец. Дисциплин Ворошилова С.Г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4-5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5-9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10-11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО:

19.01.17 / Повар, кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарии 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 учебной 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 хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 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)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	13
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа, в т.ч.	12
реферат	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта (за счет часов консультации)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение. Техника безопасности	Предмет, цели, задачи дисциплины. Место дисциплины в подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер», её содержание, связь с другими дисциплинами. Понятие микробиологии, санитарии и гигиены. Техника безопасности на уроках теоретического и практического обучения.	2	2
Раздел 1. Основы микробиологии			
Тема 1.1 Понятие о микробах	Содержание учебного материала	1	1
	1. Понятие о микробах, их видах, формах, условия жизнедеятельности. Источники распространения микробов. Движение, питание, размножения, спорообразование микробов.	1	1
Тема 1.2. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Практические занятия: «Изучение морфологии и физиологии микроорганизмов.	1	2
	Содержание учебного материала	1	2
	1 Влияние внешней среды на микроорганизмы. Условия развития микробов в разных пищевых продуктах. Меры, препятствующие развитию микробов в продуктах. Понятие о скоропортящихся продуктах	1	2
	Практические занятия: «Изучение влияния внешней среды на микроорганизмы и способов сохранения пищевых продуктов	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: №1 «Способы сохранения продуктов» №2 «Микробиология основных пищевых продуктов» (в т.ч. реферат)	4	2
	Содержание учебного плана	1	2
Тема 1.3 Роль микроорганизмов в жизни человека	1. Практические занятия «Распространение микробов во внешней среде»	1	2
	Контрольная работа по темам раздела 1	1	2

Раздел 2			
Пищевые инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания			
Содержание учебного материала			3
Тема 2.1 Инфекционные заболевания, передающиеся человеку через пищевые продукты	1.	Пищевые инфекционные заболевания. Зоонозы: бруцеллёз. Сибирская язва, яшур. Острые кишечные инфекции: дизентерия. Холера, брюшной тиф, паратифы. Источники распространения заболеваний: большое животное, больной человек, бактерионоситель, грызуны, насекомые. Профилактика.	2
		Практические занятия «Пищевые заболевания»	2
Самостоятельная работа обучающихся:			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			
№3 «Профилактика пищевых инфекционных заболеваний»			2
Содержание учебного материала			3
Тема 2.2 Пищевые отравления	1.	Микотоксикозы: понятие. Виды. Не бактериальные пищевые отравления: продуктами, ядовитыми по своей природе (грибами, ядами косточковых плодов, сырой фасолью, некоторыми видами рыб); отравления продуктами временно ядовитыми (картофелем, рыбой в период нереста); отравление ядовитыми примесями (солями тяжелых металлов). Меры предупреждения этих отравлений	2
	2.	Практическое занятие «Пищевые отравления»	2
Самостоятельная работа обучающихся:			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			
№4 «Меры предупреждения бактериальных пищевых отравлений»			2
№5 «Меры предупреждения отравлений немикробного происхождения»			2
Содержание учебного материала			2
Тема 2.3 Глистные заболевания	1.	Практическое занятие «Глистные заболевания»	2
		Самостоятельная работа обучающихся:	
№6 «Пищевые продукты и гельминтозы»			2
Контрольная работа по темам раздела 2			2

Раздел 3 Основы пищевой санитарии и гигиены			
Содержание учебного материала		2	2
Тема 3.1 Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	1. Требования к устройству предприятий общественного питания ; требования к территории. К планированию и устройству помещений (помещения для приема и хранения продуктов, к производственным помещениям и к помещениям. Связанными с обслуживанием потребителей		
	Практические занятия Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	1	2
Тема 3.2 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	Самостоятельная работа обучающихся: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: №7 «Требование к отделке помещений предприятий общественного питания» №5 «Требование к обслуживанию. Канализации. Отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению предприятий общественного питания»»	2	2
	Содержание учебного материала Практические занятия: 1. «Приготовление моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды» 2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре 3. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	3	2
Тема 3.3 Санитарные требования к приему, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов и реализации готовой продукции.	Содержание учебного материала Практические занятия: 1. «Изучение санитарных требований к условиям и срокам хранения особо скоропортящихся продуктов». 2. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов» 3. «Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживания потребителей»	3	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: №9 «Организация работы раздаточной» (в т.ч. реферат)	2	2

	№10 «Требование к обслуживанию потребителей»	
	Содержание учебного материала	2
Тема 3.4 Санитарные требования к выработке кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре кондитерских цехов Практические занятия: «Изучение санитарных требований к изготовлению, условиям и срокам хранения кондитерских изделий»	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: №11 «Требования к хранению. Гранспортировке кондитерских изделий»	
Тема 3.5 Личная гигиена работников предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2
	Практические занятия: 1. «Основные сведения о гигиене и санитарии труда» 2. «Личная гигиена работников предприятий общественного питания»	
Итого:	Контрольная работа по темам раздела 3	1
Всего:		48

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требование к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета и лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, демонстрационная доска, стенды, плакаты

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» 2006 г.

Л.В.Мартузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности», 2003 г.

Дополнительные источники:

В.И.Ермакова «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в общественном питании», 2005 г.

Федеральный портал «Российское образование»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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 учебной дисциплины	Практическая работа; Самостоятельная работа; Экспертная оценка практической работы; Экспертная оценка самостоятельной работы; Тестирование; Контрольная работа; Внеаудиторная самостоятельная работа; Устный и письменный опрос; Дифференцированный зачет; Экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы.

<p>обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">-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 хранения;-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--