

Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ СРСК
А.Д. Шаповалов



ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ»

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа **ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» (далее ГБПОУ СРСК)

Разработчик:

Бариленко Анна Евгеньевна, преподаватель

Вертелецкая Ольга Николаевна, преподаватель

Согласовано с работодателем:

Петровский районный союз

потребительских обществ

Председатель правления

_____ Н.В. Кузема

МП

РАЗРАБОТЧИКИ

Преподаватель

_____ А.Е. Бариленко

Преподаватель

_____ О.Н. Вертелецкая

ОДОБРЕНА

кафедрой «Технология продукции общественного питания»

Протокол №11 от 14.06. 2020 г.

Зав. кафедрой

_____ О.Н. Вертелецкая

СОГЛАСОВАНО

Методист

_____ М.С. Терещенко

Рекомендовано Методическим советом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета №11 от 30.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в состав общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам 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;

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

В результате освоения дисциплины формируются компетенции:

Общие:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные занятия	22
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
Рефераты <i>(по выбору)</i> :	8
1. Генетическая основа наследственности.	
2. Формы изменчивости микроорганизмов.	
3. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	
4. Микрофлора мяса, фарша. Возбудители порчи, основные причины порчи при хранении.	
5. Микробиология яиц и яйцопродуктов. Возбудители порчи яиц, основные причины порчи.	
6. Микробиология плодов, овощей, фруктов, ягод. Причины быстрой порчи их при хранении.	
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>Зачета</i>

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
		28	
Тема 1.1. Основы микробиологии.	Содержание учебного материала	8	
	1. Основные понятия и термины микробиологии. Классификация микробов, морфология и физиология основных групп микроорганизмов.	2	2
	2. Генетическая и химическая основа наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Роль микроорганизмов в кругообороте веществ в природе.	2	2
	3. Характеристика микрофлоры почвы, воды, воздуха. Основные причины микробной порчи сырья. Микробы, вызывающие порчу молока, мяса, фарша, яиц, овощей, плодов.	2	2
	4. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.	2	2
	Лабораторные работы	20	
	1. Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории.	2	
	2. Получение чистых культур.	1	
	3. Устройство микроскопа и правила работы с ним.	1	
	4. Способы приготовления препаратов для микроскопирования.	2	
	5. Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей, микроскопических грибов.	2	
	6. Окрашивание микроорганизмов по Граму.	2	
	7. Приготовление питательных сред для выращивания микроорганизмов.	2	
	8. Определение состояния культуры дрожжей микроскопированием.	2	
	9. Органолептическая оценка качества и определение подъемной силы прессованных дрожжей.	2	
	10. Определение влажности, кислотности и подъемной силы жидких дрожжей.	2	
	11. Органолептическая оценка и определение подъемной силы сушёных дрожжей.	1	
	12. Органолептическая оценка и определение подъемной силы дрожжевого молока.	1	
	Практические занятия <i>(не предусмотрено)</i>	-	
	Контрольные работы <i>(не предусмотрено)</i>	-	
Самостоятельная работа обучающихся	10		

	1.	Презентации на темы рефератов.	8		
	2.	Заполнить таблицы: «Классификация микроорганизмов», «Условия и режимы хранения пищевых продуктов».	2		
			10		
Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала		10		
	1.	Общие понятия об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции (виды, признаки, источники).	2	2	
	2.	Понятия о пищевых отравлениях, их классификация. Отравления бактериального происхождения.	2	2	
	3.	Пищевые отравления грибковой природы (микотоксикозы).	2	2	
	4.	Пищевые отравления немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	2	2	
	5.	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Влияние физико-химических свойств соли и сахара на сохранность сырья. Методы консервирования продуктов. Схема микробиологического контроля.	2	2	
		Лабораторные работы (не предусмотрено)		-	
		Практические занятия (не предусмотрено)		-	
		Контрольные работы (не предусмотрено)		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		6	
	1.	Заполнить таблицы: «Классификация пищевых инфекций», «Классификация пищевых отравлений».	2		
	2.	Изучить тему : «Производство сахара» по дополнительной литературе и заполнить таблицы по образцу.	2		
3.	Изучить «Санитарные правила для предприятий общественного питания» и ответить на вопросы письменного теста.	2			
			10		
Тема 1.3. Контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		6		
	1.	Санитарные требования к генеральному плану и участку, планировке и устройству помещений, размерам помещений и размещению оборудования.	2	2	
	2.	Санитарные требования к посуде, механическому и немеханическому оборудованию.	2	2	
	3.	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Правила личной гигиены работников пищевых производств.	2	2	
		Лабораторные работ		2	
		Знакомство с планами производств ПОП		2	

	Практические занятия <i>(не предусмотрено)</i>	-	
	Контрольные работы <i>(не предусмотрено)</i>	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	8	
1.	Изучить Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 19 апреля 1991 г. и ответить на вопросы письменного теста.	2	
2.	Изучить Закон РФ «Об охране окружающей природной среды» 19. 12. 1991 г. №2060-1 и ответить на вопросы письменного теста.	2	
3.	Заполнить таблицу «Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания» (по образцу).	1	
4.	Заполнить таблицы «Сравнительная характеристика посуды, инструментов, инвентаря, используемых в цехах предприятий общественного питания» по индивидуальным заданиям.	1	
5.	Разработать рекомендации по условиям транспортировки и хранения пищевых продуктов по индивидуальным заданиям.	2	
	Аттестация в форме зачета	2	
	Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>(не предусмотрено)</i>	-	
	Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-	
	Всего:	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета, «Технологии продукции общественного питания» и лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

«Технологии продукции общественного питания»

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект инструментов, муляжей;
- комплект сборников рецептур, бланков технологической документации;
- наглядные пособия, схемы, макеты, натуральные образцы продуктов;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- учебная литература;
- тестовые задания по всем разделам программы;
- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал

Технические средства обучения:

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

«Микробиология, санитария и гигиена»

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект оборудования, микроскопов, посуды;
- комплект таблиц, схем, натуральных образцов;

Технические средства обучения:

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;

- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

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. 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017г.
2. Матюшина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. АКАДЕМИЯ, 2017 г.
3. Малыгина В.Ф., Меньшикова А.К., Поминова К.М. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М., Э., 2017 г.
4. Казакова З.А., Поминова К.М., Меньшикова А.К. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М., Э., 2017 г.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Учебное пособие (5-е изд. стер.) ОИЦ «Академия» 2018г.

Интернет-ресурсы:

- <http://www.twirpx.com/files/>,
- <http://flysat.com/>,
- <http://www.klyaksa.net/>,
- <http://stavschool.ru/>,
- <http://citforum.ru/>

Дополнительные источники:

1. Лерина И.В., Педенко А.И. Руководство к лабораторным занятиям по микробиологии. М, Э, 2017 г.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. АКАДЕМИЯ. 2018 г.
3. Малыгина В.Ф., Меньшикова А.К., Поминова К.М. Основы физиологии питания гигиена и санитария. М., Э., 2017 г.
4. Казакова З.А., Поминова К.М., Меньшикова А.К. Основы физиологии питаения, гигиена и санитария. М., Э., 2018г.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие (7-е изд. стер.) ОИЦ «Академия» 2017г.

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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Использовать лабораторное оборудование	Наблюдение за деятельностью обучающихся
Определять основные группы микроорганизмов	Тестирование
Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Оценка результатов исследований
Соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства	Наблюдение за деятельностью обучающихся
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Выполнение практических заданий.
Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	Защита выполненных индивидуальных заданий
Основные понятия и термины микробиологии	тестирование
Классификация микроорганизмов	Тестирование
Морфология и физиология основных групп микроорганизмов	Защита профессиональных задач с использованием презентации
Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	Рейтинговый контроль выполненных работ
Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	Защита презентаций
Характеристики микрофлоры, почвы, воды и воздуха	Защита презентаций
Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	Рейтинговый контроль выполненных работ
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	оценка практических заданий
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их	оценка практических заданий

развития	
Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Тестирование
Схемы микробиологического контроля	Экспертное наблюдение и оценка практических заданий
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Тестирование
Правила личной гигиены работников пищевых производств	Защита профессиональных задач с использованием презентации