МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Руководитель МО _____

Утверждаю
директор техникума
_____ И.П. Новикова
«31» 08 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2017

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. регистрационный N 33234).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик: Котковская А.А., преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 17

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: по программам повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке по специальности «Технология продукции общественного питания» и должности «заведующий производством».

1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины, перед изучением профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: приобретение обучающимися знаний основ микробиологии, санитарии и гигиены, необходимых им для дальнейшей трудовой деятельности, формирование санитарной культуры у обучающихся.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать, 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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.

Знания и умения дисциплины направлены на формирование общих и профессиональных компетенций по специальности Технология продукции общественного питания:

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.

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 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**68**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**44**
в том числе:	
лабораторные работы	7
практические занятия	7
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**24**
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	-
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
Итоговая аттестация *по дисциплине - зачет*	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

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.Основы микробиологии		*32*	
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	**Содержание учебного материала** Введение. Основные понятия Характеристика основных групп микроорганизмов. Особенности морфологии плесневых грибов. Особенности морфологии дрожжевых грибов.	*2*	*2*
	Лабораторные работы Лабораторная работа № 1 «Изучение устройства микроскопа». Лабораторная работа № 2 «Микроскопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей»	*2*	*2*
	Самостоятельная работа: 1. Сообщение на тему: «Морфология и физиология микробов», «Защитные силы организма человека»	*2*	*3*
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы	**Содержание учебного материала** Химический состав микробной клетки. Питание и дыхание микроорганизмов. Рост и размножение бактерий. Физиология микроорганизмов. Типичные брожения: спиртовое, молочнокислое, маслянокислое. Гниение: сущность, микроорганизмы-возбудители, вызывающие гниение продуктов.	*4*	*2*
	Практические работы Практическая работа № 1: «Порча пищевых продуктов»	*1*	*2*
	Самостоятельная работа: 1. Роль гнилостных микроорганизмов в природе, в процессах порчи пищевых продуктов.Посев культур микроорганизмов в питательные среды различными способами,Методы стерилизации. Техника приготовления питательных сред.	*2*	*3*

Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	**Содержание учебного материала** Сообщение на тему: «Распространение микробов в природе. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физических факторов на развитие микроорганизмов, химических и биологических факторов на развитие микроорганизмов. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря, оборудования и т.д.	*2*	*2*
	Лабораторные работы Лабораторная работа № 3 «Выращивание микроорганизмов на плотных и жидких питательных средах». Лабораторная работа № 4 «Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха, смывов с рук».	*2*	*2*
	Самостоятельная работа: 1. Реферат: «Влияние экологической ситуации на эпидемиологический процесс». Подготовка сообщений по теме: «Способы сохранения молочных продуктов» , «Антибиотические вещества микробного происхождения»	*2*	*3*
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы	**Содержание учебного материала** Понятие об инфекции. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания.	*2*	*2*
	Практические работы Практическая работа № 2: «Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания»	*1*	*2*
	Самостоятельная работа: 1. Реферирование темы: «Патогенные микроорганизмы: источники инфицирования и пути передачи»	*2*	*3*
Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов	**Содержание учебного материала** Состав микрофлоры окружающей среды Микрофлора пищевых продуктов Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий	*2*	*2*
	Практические и лабораторные работы: Практическая работа № 3 « Овладение качественными и	*3*	*2*

	количественными методами микробиологического анализа пищевых продуктов». Практическая работа № 4 «Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции». Лабораторная работа № 5: «Определение микробиологических показателей пищевых продуктов»		
	Самостоятельная работа: Сообщение на тему: 1. «Патогенные микроорганизмы: источники инфицирования и пути передачи» 2. Оценка качества товара органолептическим методом «Микробиология молока хлеба, рыбы, мяса, зерна и т.д.»	*3*	*3*
Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания		*36*	
Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания	**Содержание учебного материала** Личная гигиена работников общественного питания. Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания.	*2*	*2*
	Самостоятельная работа: 1. Зарисовать стенд: «Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания».	*1*	*3*
Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика	**Содержание учебного материала** Пищевые инфекции и отравления. Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика. Гельминты: характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.	*3*	*2*
	Практические и лабораторные работы: Практическая работа № 5 «Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений» Лабораторная работа № 6: «Анализ материалов расследования пищевых отравлений, разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений»	*2*	*2*
	Самостоятельная работа: 1. Подбор информации: «Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика»	*1*	*3*

Тема 2.3. Санитарно – эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий	**Содержание учебного материала** Общие положения об охране окружающей среды. Гигиена воздуха, водоснабжения и почвы.	*2*	*2*
	Самостоятельная работа: 1. Описать: Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания.	*1*	*3*
Тема 2.4. Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала** Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования. Санитарный режим поведения. Дезинфекция: понятие, способы и методы.	*4*	*2*
	Лабораторные работы: Лабораторная работа № 7: «Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств»	*1*	*2*
	Самостоятельная работа: 1. Работа с СанПиНами.: Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания 2. Разработка памятки по санитарной обработке помещений предприятий общественного питания 3. Реферат на тему: «Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения».	*4*	*3*
Тема 2.5. Санитарно – эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала** Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.	*2*	*2*
	Самостоятельная работа: 1. Санитарные правила: «Условия, сроки хранения особе скоропортящихся продуктов», гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения. 2. Работа с СанПиНами. Санитарно – эпидемиологические требования к	*2*	*3*

	транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.		
Тема 2.6. Санитарно – эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий	**Содержание учебного материала** Санитарно-эпидемиологические требования к процессам механической кулинаркой обработки продовольственного сырья. Контроль качества готовой продукции: бракераж и лабораторный контроль.	*2*	*2*
	Практические работы: Практическая работа № 6 « Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий». Практическая работа № 7 «Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации продукции и кондитерских изделий».	*2*	*2*
	Самостоятельная работа: 1. Оформление сборника СанПин	*2*	*3*
Тема 2.7. Правовые основы санитарии	**Содержание учебного материала** Санитарное законодательство. Государственный и ведомственный санитарный надзор	*2*	*2*
	Итоговый зачет	*1*	*3*
	Самостоятельная работа: 1. Доклад на тему: «Правовые основы санитарии»	*2*	*3*
Итого:		**68**	

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. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета № 13 «Химии, микробиологии, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места для обучающихся -25;
- рабочее место преподавателя - 1;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы микробиологии», «Основы гигиены и санитарии общественного питания»

Технические средства обучения:

- компьютер и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории по количеству обучающихся:

Приборы:

1.Бактерицидная лампа ДБ-30-1
2. Микроскоп
3.Весы лабораторные технические
4.Холодильник бытовой
5. Вытяжная и приточная вентиляция.

Лабораторная посуда и инвентарь:

1.Бюретки с боковым краном
2. Колбы конические
3.Колбы мерные с 1меткой
4. Мензурки
5. Пипетки градуированные
7. Пинцеты медицинские
8.Палочки стеклянные по действующей нормативно-технической документации
9. Спиртовка лабораторная
10. Стекло покровное для микропрепарата
11. Стаканы лабораторные от 100мл-1000мл
12. Часы песочные настольные
13. Штативы для пробирок
14. Штативы для бюреток

Химические реактивы:

1.Агар микробиологический
2.Агар сухой питательный
3.Спирт этиловый ректификованный

4. Хлорная известь
5.Вата медицинская гигроскопическая
6.Сода кальцинированная
7.Део хлор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература.

1. Горохова С.С. Косолапова Н.В.Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М.: ИЦ «Академия», 2012.

2.Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. М.: ИЦ «Академия», 2011.-304с.

3.Жарикова Г.Г. Леонова И.Б. Основы микробиологии: Практикум: учеб.пособие М.: ИЦ «Академия», 2011.

4.Матюхина З.П.Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.: ИЦ «Академия», 2013.-184с.

5.Мартынчик А.Н., Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария. М.: ИЦ «Академия», 2013.

6.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М.: ИЦ «Академия», 2015.

7.Рубина Е.А.Санитария и гигиена питания. М.: ИЦ «Академия», 2011.

Дополнительная литература.

1. Федеральный закон № 234-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями) в ред.2008.
2. Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
5. СанПиН 2.3.2.1280-03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01»
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
7. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
9. СП 2.3.6.1254-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них

пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-01.»

10. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
11. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
12. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
13. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
14. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
15. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
16. СапПиН 4.2-123-4116-86 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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**
1	2
Умения:	
- использовать лабораторное оборудование	Выполнение лабораторного задания; промежуточный контроль; наблюдение; проверка соответствия требованиям СанПиН и техники безопасности.
- определять основные группы микроорганизмов	Выполнение лабораторного задания; промежуточный контроль; наблюдение; проверка соответствия требованиям методических рекомендаций.
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Выполнение лабораторного задания; промежуточный контроль; наблюдение; проверка соответствия требованиям методических рекомендаций.
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	Выполнение практического задания; промежуточный контроль; наблюдение; проверка соответствия требованиям СанПиН и техники безопасности.
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Выполнение практического задания; промежуточный контроль; наблюдение; проверка соответствия требованиям СанПиН и техники безопасности.
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	Выполнение лабораторного задания; промежуточный контроль; наблюдение; проверка соответствия требованиям СанПиН и техники безопасности.
Знания:	
- основные понятия и термины микробиологии;	Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий.
- классификацию микроорганизмов;	Реферат
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Проверка соответствия выполнения заданий для самостоятельной работы требованиям к результатам данной работы.
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	Выполнение самостоятельной работы.
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	Доклад
- характеристики микрофлоры почвы, воды	Выполнение устных, письменных,

и воздуха;	тестовых контрольных заданий.
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	Самостоятельная работа зачет, внеаудиторная самостоятельная работа.
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Контрольная работа.
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	Доклад
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Реферат
- схему микробиологического контроля;	Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий.
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий.
- правила личной гигиены работников пищевых производств	Самостоятельная работа зачет, реферат

Перспективно-тематический план
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

№ п.п.	Наименование тем	Общее количество часов	Теоретическое обучение	Практическое обучение
	Раздел 1.Основы микробиологии	**21**	**12**	**9**
1.1.	Морфология микроорганизмов	**4**	**2**	**2**
1.2.	Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы	**5**	**4**	**1**
1.3.	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	**4**	**2**	**2**
1.4.	Патогенные микроорганизмы	**3**	**2**	**1**
1.5.	Микробиология важнейших пищевых продуктов	**5**	**2**	**3**
	Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания	**23**	**17**	**5**
2.1.	Личная гигиена работников общественного питания	**2**	**2**	**0**
2.2.	Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика	**5**	**3**	**2**
2.3.	Санитарно – эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий	**2**	**2**	**0**
2.4.	Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания	**5**	**4**	**1**
2.5.	Санитарно – эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**2**	**2**	**0**
2.6.	Санитарно – эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий	**4**	**2**	**2**
2.7.	Правовые основы санитарии	**3**	**3**	**0**
	Итого:	**44**	**30**	**14**

Перспективно-тематический план
ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п раздела	№ п/п задания	Наименование темы, задания
1		**Раздел 1.Основы микробиологии**
		Тема 1.1. Морфология микроорганизмов
	1-1	Введение. Основные понятия
	1-2	Характеристика основных групп микроорганизмов.
	1-3	Лабораторная работа № 1 «Изучение устройства микроскопа».
	1-4	Лабораторная работа № 2 «Микроскопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей»
		Самостоятельная работа: 1. Сообщение на тему: «Морфология и физиология микробов» 2. «Защитные силы организма человека»
		Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы
	1-5	Химический состав микробной клетки.
	1-6	Физиология микроорганизмов.
	1-7	Типичные брожения: спиртовое, молочнокислое, маслянокислое.
	1-8	Гниение: сущность, микроорганизмы-возбудители, вызывающие гниение продуктов.
	1-9	Практическая работа № 1: «Порча пищевых продуктов»
		Самостоятельная работа: 1. Роль гнилостных микроорганизмов в природе, в процессах порчи пищевых продуктов.Посев культур микроорганизмов в питательные среды различными способами, Методы стерилизации. Техника приготовления питательных сред.
		Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.
	1-10	Распространение микробов в природе. Факторы, влияющие на микроорганизмы
	1-11	Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря, оборудования и т.д.
	1-12	Лабораторная работа № 3 «Выращивание микроорганизмов на плотных и жидких питательных средах».
	1-13	Лабораторная работа № 4 «Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха, смывов с рук».
		Самостоятельная работа: 1. Влияние экологической ситуации на эпидемиологический процесс 2. Подготовка сообщений по теме: «Способы сохранения молочных продуктов», «Антибиотические вещества микробного происхождения»
		Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы
	1-14	Понятие об инфекции.

	1-15	Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания.
	1-16	Практическая работа № 2: «Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания»
		Самостоятельная работа:
		1. Реферирование темы: «Патогенные микроорганизмы: источники инфицирования и пути передачи»
		Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов
	1-17	Микрофлора пищевых продуктов
	1-18	Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий
	1-19	Практическая работа № 3 « Овладение качественными и количественными методами микробиологического анализа пищевых продуктов».
	1-20	Практическая работа № 4 «Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции».
	1-21	Лабораторная работа № 5: «Определение микробиологических показателей пищевых продуктов»
		Самостоятельная работа:
2		1. «Патогенные микроорганизмы: источники инфицирования и пути передачи»
		2. Оценка качества товара органолептическим методом «Микробиология молока хлеба, рыбы, мяса, зерна и т.д.»
		Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания
		Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания
	1-22	Личная гигиена работников общественного питания.
	1-23	Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания.
		Самостоятельная работа:
		1. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания.
		Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика
	1-24	Пищевые инфекции и отравления.
	1-25	Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика.
	1-26	Гельминты: характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.
	1-27	Практическая работа № 5 «Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений»
	1-28	Лабораторная работа № 6: «Анализ материалов расследования пищевых отравлений, разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений»
		Самостоятельная работа:
		1. Подбор информации: «Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика»
		Тема 2.3. Санитарно – эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий
	1-29	Общие положения об охране окружающей среды.
	1-30	Гигиена воздуха, водоснабжения и почвы.
		Самостоятельная работа:
		1. Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях

		общественного питания.
		Тема 2.4. Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания
	1-31	Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий общественного питания.
	1-32	Санитарно-эпидемиологические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования.
	1-33	Санитарный режим поведения.
	1-34	Дезинфекция: понятие, способы и методы.
	1-35	Лабораторная работа № 7: «Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств»
		Самостоятельная работа: 1. Работа с СанПиНами.: Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания 2. Разработка памятки по санитарной обработке помещений предприятий общественного питания 3. Реферат на тему: «Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения».
		Тема 2.5. Санитарно – эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов
	1-36	Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.
	1-37	Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.
		Самостоятельная работа: 1. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особе скоропортящихся продуктов», гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения. 2. Работа с СанПиНами. Санитарно – эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.
		Тема 2.6. Санитарно – эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий
	1-38	Санитарно-эпидемиологические требования к процессам механической кулинаркой обработки продовольственного сырья.
	1-39	Контроль качества готовой продукции: бракераж и лабораторный контроль.
	1-40	Практическая работа № 6 « Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий».
	1-41	Практическая работа № 7 «Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации продукции и кондитерских изделий».
		Самостоятельная работа: 1. Оформление сборника СанПин
		Тема 2.7. Правовые основы санитарии
	1-42	Санитарное законодательство.
	1-43	Государственный и ведомственный санитарный надзор
	1-44	Итоговый зачет
		Самостоятельная работа: 1. Доклад на тему: «Правовые основы санитарии»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014г. регистрационный N 33234).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

- Котковская Анастасия Александровна, преподаватель