

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Сельскохозяйственный техникум» г. Бугуруслана Оренбургской области



Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены
в пищевом производстве»

ПО АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ

16675 Повар

Бугуруслан, 2015 г.

Одобрено
предметно-цикловой комиссией
мастеров производственного обучения

Составлено в соответствии с
Государственными требованиями к
минимуму содержания и уровню
подготовки выпускника по
профессии «Повар»

Рассмотрено и согласовано на ПЦК
Мастеров производственного обучения
_____ С.В.Астрелина
«__» _____ 2015год

Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____ А.Н.Шептухин
«__» _____ 2015год

Составитель: И.Н.Гришина, преподаватель специальных дисциплин первой
квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города
Бугуруслан Оренбургской области

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального
стандарта, утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8
сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар».

Организация-разработчик:

ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан

СОДЕРЖАНИЕ стр.

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар» базовой подготовки.

Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания (А/01.3);
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда(А/02.3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания(А/02.3).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	2
практические занятия	8
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
реферат	
опорный конспект	
Итоговая аттестация в форме зачёта	

2.2. Содержание учебной дисциплины
ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Основы микробиологии		24	
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Введение.	6	2
	Основные группы микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы.		
	Химический состав и обмен веществ микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов.		
	Физические, химические, биологические факторы влияния внешней среды на микроорганизмы		
Лабораторная работа1. Устройство микроскопа и правила работы с ним. Основной метод исследования микроорганизмов. Изучение под микроскопом морфологии дрожжей и плесени.		2	
Практические занятия 1. Схемы строения клеток бактерий, дрожжей, грибов. Диаграмма роста микробной культуры		2	
Самостоятельная работа обучающихся 1.Подготовка реферата по теме «Учение А. Левенгука, Л. Пастера. Творческий вклад в микробиологию русских ученых» 2. Подготовка сообщения «Практическое применение микробиологии»		6	
Тема 1.2. Пищевые инфекции и отравления	Основные пищевые инфекции, пищевые отравления.	6	2
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.		
	Меры профилактики и предупреждения.		
	Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры предупреждения.		
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата «Причины заражения пищевых продуктов и их последствия»		2	

Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве		30	
Тема 2.1. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания	Правила личной гигиены работников пищевого производства.	6	1
	Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала на предприятий общественного питания.		
	Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов		
	Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.		
Практические занятия 1. Работа с нормативно-технической документацией: СанПиН 2.3.6. 1079-01.		2	
Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение темы «Санитарный режим работников на производстве».		4	
Тема 2.2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции.	6	2
	Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий.		
	Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.		
	Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.		
	Санитарные требования к пищевым добавкам.		
	Санитарные требования к реализации готовой продукции.		
Практические занятия 1. Работа с нормативно-технической документацией: санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов		2	

Самостоятельная работа обучающихся Подготовка опорного конспекта по теме «Охрана окружающей среды. Мероприятия по борьбе с загрязнением». Санитарная и специальная одежда работников пищевого производства. Подготовка творческого задания.		6	
Тема 2.3. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация	Правила проведения дезинфекции.	1	
	Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.		
	Правила проведения дезинсекции и дератизации.		
Практические занятия 1. Схема приготовления дезинфицирующих растворов и их хранение.		1	
Итоговая аттестация		2	
Всего		36/54	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- таблицы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионными программами;
- мультимедиапроектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб.пособие для нач. проф. образования Л.В.Мармузова / – М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2008.- 180 с.

Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина – М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2009. – 256с.

Дополнительные источники:

Жвирблянская, А.Ю. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности/ А.Ю.Жвирблянская, О.А.Бакушинская – М.: Просвещение, 2009. – 312с.

Нецепляев, Ю.Г. Основы микробиологии и санитарии на предприятиях пищевой промышленности/ Ю.Г.Нецепляев – М.: Академия, 2006. – 295с.

Красницкая, Е.С. Гигиена и санитария предприятий общественного питания/ Е.С. Красницкая.- М.: Экономика, 2009. – 245с.

Малыгина, В.Ф. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ В.Ф.Малыгина. – М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2006. – 162 с.

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.А. Богатырева, Л.П.Точкова, С.В.Соколова, А.П.Елепин. – М.: Академкнига/ Учебник. – 2006.- 260 с.

Нормативные документы:

СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

Интернет-ресурсы

<http://www.bestlibrary.ru> Он–line библиотека

<http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ

<http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России

<http://www.edic.ru> Электронные словари

<http://cookup.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Раздел 1 Основы микробиологии Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Основные группы микроорганизмов	Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Тестирование
Тема 1.2. Пищевые инфекции и отравления	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Знать основные пищевые инфекции и пищевые отравления Предотвращать возникновение источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Практическое занятие Тестирование Экспертная оценка реферата
Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве Тема 2.1. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания	Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде Правила личной гигиены работников пищевых производств	Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Тестирование Практическое занятие Устный опрос
Тема 2.2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	Правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Тестирование
Тема 2.3. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация	Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися трудовой функции как результата освоения учебной дисциплины.

Разработчики:

ГАПОУ СХТ преподаватель спецдисциплин И.Н. Гришина

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)