

**Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
"Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.01 микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

для специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

г. Владимир

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация разработчик: АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

Разработчик: Беляев Дмитрий Александрович, преподаватель общеобразовательных дисциплин Владимирского техникума экономики и права Владкоопсоюза

Содержание

Паспорт учебной дисциплины	5
Структура и содержание учебной дисциплины	7
Условия реализации программы дисциплины	16
Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	21

1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является общепрофессиональной дисциплиной и принадлежит к профессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины 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.

В результате освоения 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 102 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
самостоятельная работа по изучению нормативных документов.	6
Решение кроссворда	1
подготовка рефератов	11
подготовка сообщений	10
подготовка докладов	3
составление презентаций	1
выпуск бюллетеня	1
оформление альбома	1
Итоговая аттестация в форме экзамена.	

3. условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета микробиологии, санитарии и гигиены; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены, библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета микробиологии, санитарии и гигиены:

комплект ученической мебели;

рабочее место преподавателя;

стол демонстрационный;

доска классная;

шкаф для учебных пособий.

Комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»:

- комплект учебных книг по микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- методическая литература преподавателя и обучающихся;
- печатные пособия раздаточные (дидактические материалы);
- пособия на печатной основе (таблицы, карты, портреты ученых, альбомы, газеты);
- виниловые таблицы (стенды).

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- экран;
- диапроектор;
- телевизор;
- видеоманитофон;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- DVD-проигрыватель;
- компакт-диски;
- DVD-фильмы.

Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

рабочее место преподавателя;
стол демонстрационный;
стол лабораторный;
набор реактивов и принадлежностей;
шкаф для хранения реактивов;
химическая лабораторная посуда;
шкаф для хранения посуды;
приборы, аппараты и установки различного назначения для микробиологического эксперимента;
мебель для хранения аппаратуры;
микроскопы и другое оборудование, необходимое для проведения лабораторных и практических работ;
набор микропрепаратов;
таблицы и кодограммы;
коллекции;
печатные пособия (плакаты, таблицы, схемы, раздаточный материал, дидактический материал).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2014.
Елманов С.Ф., Ловачёва Г.Н., Успенская Н.Р. Контроль качества продукции общественного питания, - М.: Экономика, 2015.
Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и

гигиена. – М.: АКАДЕМИЯ, 2014.

Малыгина В.Ф., Рубина Е.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. – М.: Экономика, 2014.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник: - М.: Издательский центр «АКАДЕМИЯ», 2014.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Москва ИРПО, 2015.

Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. - М.: Академия, 2015.

Мудрецова-Висс К.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2016.

Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания.- М.: АКАДЕМИЯ, 2015.

Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология, санитария: учебное пособие. М.: ФОРУМ, 2014.

Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2014.

Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в торговле. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2014.

Дополнительные источники:

Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Деловая литература, Омега - Л, Москва, 2014.

Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.П. Гигиена и санитария общественного питания. - М.: Экономика, 2015.

Сборник рецептов блюд диетического питания. - М.: Экономика, 2014.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2015.

Сборник технологических нормативов. М.: Сборник рецептов блюд и кулинарных Изделий для предприятий общественного питания. М: «Хлебпромформ». 2015.

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. М: «Хлебпромформ», 2014.

Учебное пособие для гигиенического обучения работников общественного питания. - М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2016.

Шарыгина А.Н., Гриднева И.Ю. Санитарная техника в общественном питании. - М.: Экономика, 2015.

Федеральные законы и нормативные документы:

«О защите прав потребителей» (в ред. Федерального закона от 23.07.2008 №160-ФЗ).

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99 (с изменениями, внесенными Федеральным законом от 12.06.2008 №88-ФЗ).

СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2002 г. №7-ФЗ.

Об охране окружающей среды: Федеральный закон Российской Федерации от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ // Российская газета. 2002. 12 января.

СанПин 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения.

СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Главный государственный санитарный врач РФ Постановление от 29.08.06г. №28 Об усилении надзора за производством и оборотом пищевых продуктов.

Правила санитарного содержания территорий, организации уборки и обеспечения чистоты и порядка на территории города Владимира (Администрация Г.Владимира 2008г.).

ГОСТ 51921-2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения

бактерий.

СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. \

СанПин 4.2.-123-4116-86. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

ГОСТ 50763-95, Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 № 322.

СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (в ред. Изменения №1, утв. Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 №26).

4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, 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
Освоенные умения:	
использовать лабораторное оборудование;	Экспертная оценка практических работ
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;	
Усвоенные знания:	
основные понятия и термины микробиологии;	Устный опрос Письменный опрос Тестирование Экзамен
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;	