

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.04 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года.

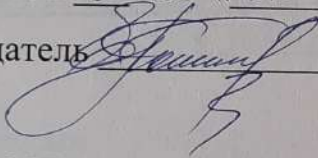
Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Лаврентьева И.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

РАССМОТРЕНО

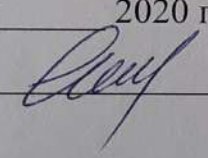
Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

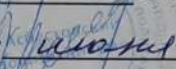
«25» 06 2020 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
В.А. Сулопаров

«29»  2020 г



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

для профессии
19.01.04 «Пекарь»
Форма обучения – очная
Срок обучения 2 года 10 месяцев

Асбест
2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВЫПИСКА ИЗ ФГОС ПО ПРОФЕССИИ 19.01.04 ПЕКАРЬ	4
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ	14

Выписка из Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь для учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ФГОС утвержден Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. №799

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В т. ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплины	Коды формируемых компетенций
ОП.01	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; 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 их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	42, в т.ч. самостоятельное изучение 16	К выдаче 36, в т.ч. Теория 16 ЛПЗ 20	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.7 ПК 4.1 - 4.6 ПК 5.1 - 5.3

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (по программам повышения квалификации и переподготовке) и профессиональной подготовке работников в области пищевого производства.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве входит в состав учебных дисциплин общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения 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 их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

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

Подготовка к освоению общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.,

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося- 48 час., в том числе:

Обязательной аудиторной нагрузки -36 час.

Из них лабораторно- практических работ-20 час.

Лекций- 16 час.

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)	36
в том числе:	
лабораторные работы	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта - 2 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала		
	1. Понятие о микроорганизмах. Морфология и физиология микробов Лабораторная работа №1 Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и плесневых грибов .	1-1; 1-2 1-3;1-4 4	2
	2. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе . Состав микробов. Питание микробов. Дыхание микробов. Влияние внешней среды. Практическая работа №2	1-5;1-6 2	2
	3. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.	1-7; 1-8 2	2
	4. Микробиология основных пищевых продуктов. Значение микробиологии пищевых продуктов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология зернопродуктов.	1-9;;1-10 2	2
	Контрольные работы	Не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение рефератов по темам (по выбору): «Микрофлора воды, почвы», «Микробиология зернопродуктов», «Болезни хлеба»; приготовить кроссворд по теме «Микробы в природе».	14	
Раздел 2. Пищевые заболевания	Содержание учебного материала		
	1. Пищевые инфекционные заболевания. Лабораторная работа №3. Составление характеристики пищевых инфекционных заболеваний.	1-11;1-12 2	2
	2. Пищевые отравления. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.	1-13;1-14 2	2
	3. Глистные заболевания. Общее понятие о глистных заболеваниях. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний.	1-15;1-16 2	2
	Контрольные работы	не предусмотрены	

	Самостоятельная работа обучающихся: Приготовить компьютерную презентацию «Виды глистных заболеваний», составить опорный конспект «Меры предупреждения глистных заболеваний у работников ПОП».	4	
Раздел 3.	Содержание учебного материала		
Основы санитарии и гигиены	Основные сведения о гигиене и санитарии труда. 1. Общее понятие о гигиене труда. Организация трудового процесса. Предупреждение производственного травматизма и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим. Инфекционные заболевания, недопустимые на предприятиях общественного питания. Практическая работа №4	1-17;1-18; 1-19;1-20 4	2
	2. Вредные привычки и борьба с ними. Курение, алкоголизм, наркомания, токсикомания. Болезни, недопустимые у работников ПОП.	1-21;1-22; 2	2
	3. Личная гигиена работников ПОП. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, к содержанию рук, к содержанию полости рта, к санитарной одежде.	1-23;1-24 2	2
	4. Лабораторная работа №5. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде.	1-25;1-26 2	2
	5. Лабораторная работа №6. Приготовление моющих растворов для мытья и дезинфекции посуды.	1-27; 1-28 2	2
	6. Лабораторная работа №7,8 Экскурсия в ПОП. Осмотр помещения кондитерского цеха и оценка водоснабжения, канализации, отопления, освещения.	1-29;1-30 2	2
	7. Лабораторная работа №10. Санитарные требования к реализации готовой продукции	1-31;1-32 2	2
	8. Санитарно- эпидемиологический надзор и санитарно- эпидемиологическое законодательство. Организация и проведение производственного контроля. Требования к соблюдению санитарно-эпидемиологических правил на ПОП.	1-33;1-34 2	2
	Контрольные работы	Не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение домашних тестовых заданий по теме, подготовка к проверочным тестам по основным терминам и понятиям курса; подготовка и защита проектов « Вредные привычки и борьба с ними». (по выбору)	4 Всего самостоятельных работ 12	
Дифференцированный зачет		1-35;1-36 2	
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализации программы дисциплины требует наличие учебного кабинета и лаборатории

Оборудование учебного кабинета:

- > Посадочных мест по количеству обучающихся
- > Рабочее место преподавателя
- > Комплект учебно-наглядных пособий по предмету

Оборудование лаборатории:

- > Посадочных мест по количеству обучающихся
- > Рабочее место преподавателя
- > Инвентарь и оборудование
- > Набор посуды

Технические средства обучения:

- > Компьютер с лицензионным программным обеспечением
- > Машины и механизмы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Матюхина З.Т. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для НПО - М.: Издательский центр «Академия». 2015 г.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для НПО - М.: ПрофОбрИздат, 2015г

Дополнительные источники:

1. Методические указания «Программа и содержание гигиенического обучения работников ПОП и продавцов продовольственных магазинов»
2. Большаков А.М., Новикова И.М. Общая гигиена - М.: Медицина, 2015 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающими индивидуальными заданиями, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:	Внеаудиторная самостоятельная работа
уметь:	
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Тесты, проверочные работы
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Лабораторная работа
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Лабораторная работа
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	Лабораторная работа
знать:	
основные группы микроорганизмов; основные	Работа с тестами
пищевые инфекции и пищевые отравления;	Контрольная работа
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	Индивидуальный опрос
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Контрольная работа Индивидуальный опрос
правила личной гигиены работников пищевых производств;	
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	Работа с тестами
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Лабораторная работа Тестовый материал

5. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Формир уемые ОК
1	Микробиология основных пищевых продуктов	2	Интерактивная лекция	ОК2, ОК3, ОК4.
2	Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и плесневых грибов	2	Лабораторная работа	ОК2, ОК3, ОК4.
3	Вредные привычки и борьба с ними.	2	Проблемное обучение	ОК1, ОК2, ОК6.
4	Приготовление моющих растворов для мытья и дезинфекции посуды.	2	Лабораторная работа	ОК2, ОК3, ОК4.