Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.12.Переработчик скота и мяса

Кунгур 2020 г

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
специальных дисциплин
Председатель _____Л.В.Турышева
Протокол № 1
« 28 » 08 2020г

Утверждаю:
Зам.директора
_____Л.И.Петрова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.12 Переработчик скота и мяса, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №794., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 29473 от 20 августа 2013 года.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

Разработчик: Л.В.Терехина., преподаватель ГБПОУ «КСХК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 19.01.12 Переработчик скота и мяса, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 794

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

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

общепрофессиональная дисциплина

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- выполнять простейшее 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 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 хранения;
-правила проведения дезенфекции, дезинсекции, дератизации;

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 51 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -34 часа;
самостоятельной работы обучающегося- 17 часов.

1.5. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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 результат 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 2.1. Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота.

ПК 2.2. Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота.

ПК 2.3. Выполнять технологические процессы по переработке свиней.

ПК 3.1. Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).

ПК 3.2. Выполнять процессы обвалки частей туш скота (по видам).

ПК 4.1. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам

ПК 4.2. Выполнять процесс жиловки субпродуктов.

ПК 5.1. Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.

ПК 5.2. Выполнять технологические процессы по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.

ПК 5.3. Обслуживать оборудование для выработки мясных полуфабрикатов.

2. СТРУКТУРА ИСОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Количество часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**51**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**34**
в том числе:	
практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**17**
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1.Основы микробиологии в пищевом производстве		**34**	
Тема1. Введение .Предмет и задачи микробиологии введение	**Содержание учебного материала**		
	Введение .Предмет и задачи микробиологии	**2**	
Тема 1. Морфология микробов	**Содержание учебного материала**	4	2
	Основные группы микроорганизмов. Морфология и физиология микробов. Влияние температуры, влажности, света, химических веществ на микроорганизмы. Полезное и вредное воздействие плесеней и дрожжей на пищевые продукты. Физиология микробов. Химический состав микроорганизмов. Питание микробов. Дыхание микроорганизмов. Ферменты и их значение в жизни микробов. Современные методы изучения физиологических процессов микробов. Развитие микробов. Рост и размножение микробов в природе.		3
Тема 2. Распространение микробов в окружающей человека среде.	**Содержание учебного материала**	6	2
	-Влияние физических факторов среды (свет, температура, давление, влажность, осмотическое давление). Классификация микробов по оптимуму экологического воздействия. Влияние биологических факторов на микроорганизмы. Антибиотики. Бактериофаги. -Распространение микробов в природе. Микрофлора почвы. Принципы очистки воды. Микрофлора воздуха Микрофлора воды. Распространенные микроорганизмы почвы. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе -Микробиология зерна и муки. Микробиология хлебопекарного производства. Биохимические рыхлители теста. Порча хлеба микробного происхождения. Микробиологический контроль хлебопекарного производства. Микробиология кондитерского производства.		

	Микробиология основного сырья : сахар, дрожжи, крахмал, молоко и молочные продукты. жиры и масла, яйца и яйцепродуктов . Источники обсемененности продуктов. Факторы, влияющие на обсемененность. Основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы. Факторы, влияющие на обсемененность микроорганизмами. Основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы.		3
Тема 3. Пищевые инфекции и отравления	**Содержание учебного материала**		2
	Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях и путях их распространения. Заболевания, передающиеся через пищу. Желудочно-кишечные инфекции. Причины кишечных инфекций. Меры предупреждения острых кишечных инфекций. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Первая медицинская помощь при пищевых отравлениях. Условия проникновения и размножения паратифозных бактерий в пищевые продукты. Зоонозы. Глистные заболевания.	10	
	Самостоятельная работа обучающихся	10	
	Систематическая проработка конспектов Составить таблицу основных групп микроорганизмов Подготовить сообщение на тему: «Значение ферментов в жизни микробов» Изучение нормативных документов Подготовить сообщение на тему: «Микрофлора кондитерского производства» Подготовить сообщение о мерах предупреждения пищевых отравлений Подготовить сообщение на тему: «Санитарный надзор в области питания»		
Раздел 2.Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве			
Тема 1. Личная гигиена работников предприятий	**Содержание учебного материала**	4	2
	Правила и значение личной гигиены работников пищевых производств. Содержание в чистоте тела, рук, полости рта. Гнойничковые заболевания кожи. Медицинские обследования их цель и виды. Перечень заболеваний, препятствующих работе на предприятиях общественного питания. Санитарная одежда, ее значение, правила пользования. Санитарный режим работника на производстве. Вредные привычки и борьба с ними.		
Тема 2.	**Содержание учебного материала**	4	2

Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	Санитарно – технологические требования к помещениям. Значение отделки полов, стен, потолков. Санитарно – гигиенические требования к освещению, вентиляции, отоплению, канализации. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Маркировка инвентаря и столов, их мойка. Санитарный режим мытья столовой и кухонной посуды. Классификация моющих средств для мытья посуды, правила их применения, условия и сроки хранения. Уборка помещений, способы и правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.		3
Тема 3. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	4	2
	Санитарные требования к механической и тепловой обработке пищевых продуктов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска. Санитарный контроль качества готовой пищи. Требования к реализации готовой продукции.		
	Самостоятельная работа обучающихся	7	3
	Систематическая проработка конспектов Составить памятку правил личной гигиены работников Подготовить сообщение о вредных привычках и борьбе с ними . Подготовить сообщение об истории дезинфекции Составить кроссворд по теме «Санитария и гигиена в пищевом производстве» Подготовить сообщение на тему «Санитарный надзор в области питания»		
	Дифференцированный зачет	2	
	ВСЕГО	**51**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины в колледже имеется учебный кабинет и лаборатория **Микробиологии, санитарии и гигиены.**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология», "Санитарно-гигиенические требования".

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран.
- технологическое оборудование: вытяжные шкафы, центрифуга, микроскопы, термостат, сушильный электрический шкаф, аналитические весы, комплекты химической посуды и реактивов;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (профессиональное образование): учебник. Москва, 2017 г.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности (начальное профессиональное образование). – 3-е изд., перераб. и доп. – М: «Академия», 2016.
3. Мартинчик А.Н., Королев А.А. «Микробиология, физиология питания, санитария»- М, «Академия», 2016г
4. Санитарные правила для предприятий общественного питания:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
- СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
- СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
- СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

Интернет-ресурсы:

1. http://smikro.ru/?p=999Санитарный контроль в пищевой промышленности
2. http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid=23Пищевая микробиология
3. http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.htmlМикробиология
4. http://www.mazurchik.ru/10.phpПростейшие
5. http://www.chefdoma.ru«Шеф дома»
6. http://www.meduniver.comСанитарно-микробиологические исследования пищевых продуктов
7. http://Medical/Microbiology/869.html)Микробиология пищевых продуктов
8. http://www.belgiss.org.by/russian/inform/doc/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Итоговый вид контроля (экзамен) выявляет степень овладения учебным материалом по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
- использовать лабораторное оборудование;	Тестирование, проверка самостоятельной работы, дифференцированный зачет
- 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;	
Знания:	
основные понятия и термины микробиологии;	Тестирование, проверка самостоятельной работы, дифференцированный зачет
- классификация микроорганизмов;	
- морфология и физиология 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;	
- схема микробиологического контроля;	
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	
- правила личной гигиены работников пищевых производств	