

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)
комиссии социально-экономических дисциплин
Протокол № 1 от 01.09.2020


Заместитель директора по УВиМР
* 2 О.В. Князева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА
В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВ
для специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2020

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производств» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Феде-рации от 22.04.2014 года № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234) укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: Шабаетва Е.В. - преподаватель ГБПОУ «ПХТТ»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

- У1 - использовать лабораторное оборудование;
- У2 - определять основные группы микроорганизмов;
- У3 - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- У4 - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- У5 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- У6 - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- З1 - основные понятия и термины микробиологии;
- З2 - классификацию микроорганизмов;
- З3 - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- З4 - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- З5 - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- З6 - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- З7 - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- З8 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

39 - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

310 - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

311 - схему микробиологического контроля;

312 - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

313 - правила личной гигиены работников пищевых производств.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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.

Освоение дисциплины способствует формированию следующих общих компетенций (ОК):

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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **108** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **72** часа;
самостоятельной работы обучающегося **36** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Раздел 1	Основы микробиологии.				
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Роль микроорганизмов в природе. Виды микробов и их размеры. Вирусы и их особенности.	2	-		1,2
	Бактерии, их форма и строение. Размножение бактерий.	2	-		
	Плесневые грибы, их форма, строение и размножение.	2	-		
	Дрожжи, их форма, строение и размножение. Использование в производстве пищевых продуктов.	2	-		
	Процессы, происходящие под действием микроорганизмов (брожение, гниение), их значение и использование в пищевой промышленности и общественном питании. Типы брожения, сущность, химизм, краткая характеристика.	2	-		
	<i>Практическая работа 1</i> ЛР. Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов бактерий, микроскопических грибов, дрожжей на различных питательных средах.	-	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.1</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> - Подготовить сообщение, темы: «Творческий вклад в микробиологию русских ученых», «История развития микробиологии», «Культивирование микробов на искусственных питательных средах», «Практическое значение и применение процессов брожения в производстве пищевых продуктов», «Значение бактериофагии в пищевой промышленности», «Особенности строения и размножения вирусов и бактериофагов». - Составить словарь терминов. - Изучить и зарисовать формы и виды микроорганизмов. - Провести сравнительный анализ различных видов микроорганизмов. - Подготовить презентацию на тему: «Отрицательная роль плесневых и низших грибов и дрожжей в жизни человека и животных». - Составить схему обмена веществ у микроорганизмов. - Составить таблицы на тему: «Классификация микроорганизмов по типу питания», «Классификация микроорганизмов по типу дыхания». - Заполнить таблицу: Типичные брожения.	-	-	4	
Тема 1.2.	<i>Содержание учебного материала</i>				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Влияние внешней среды на микроорганизмы.	Распространение микробов в природе. Влияние внешней среды на микроорганизмы.	2	-		
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Микрофлора воды, воздуха, почвы, тела здорового человека.	2	-		1,2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.2</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> - Составить таблицу: Влияние условий внешней среды на микроорганизмы (физические, химические, биологические факторы). - Изучить области практического применения действия факторов внешней среды на микроорганизмы: стерилизация, дезинфекция, асептика, антисептика. - Подготовить сообщение на тему: Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. - Составить таблицу: Основные источники загрязнения воздуха, воды, почвы.	-	-	4	
Тема 1.3. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	2	-		1
	Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	2	-		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.3</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> - Подготовить сообщение на тему: Инфекционные заболевания человека, их предупреждение, особенности передачи от человека к человеку. - Составить таблицу: Сроки выживаемости возбудителей инфекционных болезней и отравлений на пищевых продуктах. - Составить ситуационную задачу на определение патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.	-	-	2	
Раздел 2	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.				
Тема 2.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции.	2	-		1
	Зоонозы. Меры предупреждения зоонозов.	2	-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Пищевые инфекционные заболевания.	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.1</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> - Подготовить сообщение, темы: Кулинарная продукция, представляющая наибольшую опасность. - Составить таблицу: Классификация пищевых заболеваний, причины их возникновения и меры профилактики.	-	-	2	
	Тема 2.2. Пищевые отравления, гельминтозы.	<i>Содержание учебного материала</i> Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Характеристика гельминтозов. Меры предупреждения. Сроки выживания возбудителей кишечных инфекций в пищевых продуктах. <i>Практическая работа 2</i> Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве. <i>Практическая работа 3</i> Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	-	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.2</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> - Составить таблицу: Классификация пищевых инфекций, характеристика и причины их возникновения. - Подготовить информационные сообщения на тему: Защитные функции организма – иммунитет. - Подбор и анализ информации в СМИ и периодической печати по теме: «Практическое значение изменчивости микробов в диагностике пищевых токсикоинфекций». - Подготовить презентацию по теме: Пищевые заболевания и их профилактика. - Решение ситуационных задач по заданным условиям.	-	2		
Раздел 3:	Основы гигиены и санитарии.				
Тема 3.1.	<i>Содержание учебного материала</i> Общее понятие о гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса.	2	-		1,2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	Вредные привычки, борьба с ними. Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий общественного питания.	2	-		
	<i>Практическая работа 4</i> Предупреждение производственного травматизма.	-	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.1</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> - Изучить тему, подготовить сообщение: Медицинский контроль персонала предприятия общественного питания. Личная медицинская книжка. - Подготовить презентацию по теме: Гигиеническая культура поведения. Вредные привычки. - Подготовить информационную таблицу: Меры предупреждения производственного травматизма на производстве. - Изучить нормативные документы по охране труда на предприятиях общественного питания.	-	-	2	
Тема 3.2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, ротовой полости.	2	-		1
	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию санитарной одежды. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания.	2	-		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.2</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> - Подготовить сообщение, темы: Микрофлора тела здорового человека, Личная гигиена обслуживающего персонала предприятий общественного питания. - Составить памятку по уходу за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. - Оформить таблицу: Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика.	-	-	2	
Тема 3.3. Санитарно-эпидемиологические требования к	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Требования к территории, планировке, устройству, отделке, водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции, освещению предприятий общественного питания	2	-		1
	Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.	2	-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
устройству и содержанию предприятий общественного питания.	Дезинфекция, дезинфицирующие и моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды.	2	-		
	Борьба с грызунами и насекомыми.	2	-		
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.3</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить информационное сообщение на тему: Санитарные требования к предприятиям общественного питания. - Подготовить доклад-презентацию по теме: Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания. - Изучить нормативные документы (СанПиН, отраслевые инструкции и правила), - Охарактеризовать санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора, нормативные требования к качеству питьевой воды. 	-	-	4	
Тема 3.4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару. Требования к технологическому оборудованию. Требования к мебели зала. Требования к инвентарю и инструментам производства.	2	-		1
	Требования к кухонной посуде и таре, их мытье и содержание. Требования к столовой посуде, способы ее мытья и содержания. Санитарно-эпидемиологический контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары.	2	-		
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.4</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучить тему и составить конспект: Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры. - Заполнить таблицу: Гигиенические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования. - Составить таблицу: Виды дезинфицирующих средств, их характеристика и правила применения. - Составить памятку по мытью и обеззараживанию посуды, и инвентаря. 	-	-	4	
Тема 3.5.	<i>Содержание учебного материала</i>				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	Требования к транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов. Требования к складским помещениям и условиям хранения пищевых продуктов.	2	-		1
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.5</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить презентацию по теме: Санитарный паспорт: понятие, сведения, оформление. - Изучить санитарные правила «Условия, сроки, хранения особо скоропортящихся продуктов», гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения. Подготовить информационное сообщение. - Составить перечень сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность сырья и продуктов питания, - Составить алгоритм оценки качества принимаемых продуктов. Какие продукты запрещается принимать и использовать? - Составить памятку: «Требования к транспортированию, приему и хранению пищевых продуктов». 	-	-	4	
Тема 3.6. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Общие санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке различных пищевых продуктов и приготовлению блюд. Контроль качества готовой пищи.	2	-		1,2
	Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции.	2	-		
	Производственный контроль за соблюдением правил санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания.	2	-		
	<p><i>Практическая работа 5</i></p> <p>Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.</p>	-	2		
<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.6</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучить тему: Санитарно-показательные микроорганизмы и их значение для оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и условий производства. Подготовить конспект. - Заполнить таблицу: Основные признаки микробного загрязнения продуктов (источники, факторы). 	-	-	4		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	- Подготовить сообщение на тему: Микробиология основных пищевых продуктов, Контроль качества готовой продукции: бракераж и лабораторный контроль. - Перечислить способы оценки тепловой обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к режимам тепловой обработки. - Оформить таблицу: Кулинарные изделия повышенного эпидемиологического риска. Причины возникновения риска потребления.				
Раздел 4	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.				
Тема 4.1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Государственный, ведомственный и производственный контроль за соблюдением санитарных правил и норм.	2	-		1,2
	<i>Практическая работа 6</i> Изучение с нормативно-технической документации.	-	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 4.1</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> Изучить документы по санитарно-эпидемиологическому законодательству РФ. Построить логическую схему санитарно-гигиенического контроля на предприятии общественного питания. Подготовить сообщение на тему: Санитарно-эпидемиологическая обстановка в стране, меры по её улучшению.	-	-	2	
	По учебному плану	60	12	36	

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2019. — 196 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07031-4. — URL: <https://book.ru/book/931487>
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т.А. Лаушкина. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019г.

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / З.П. Матюхина. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018г.

Дополнительные источники:

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404>

2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>

Интернет-ресурсы:

- Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/>

- Сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации. База знаний. Документы для общественного питания - <https://www.chefexpert.ru/>

- Pitportal. Вестник индустрии питания (все для общепита России) - <https://pitportal.ru/>

- Отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг - <https://www.product.ru/>

- ФРИО. Федерация Рестораторов и Отельеров России - <https://frio.ru/>

- Каталог бесплатных статей - <http://www.rusarticles.com/>

- СПС КонсультантПлюс - <http://www.consultant.ru/>

- Сайт нормативных документов по охране труда - <https://www.tehdoc.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, устного и письменного опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У1 - использовать лабораторное оборудование	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У2 - определять основные группы микроорганизмов	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У3 - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У4 - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У5 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У6 - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
Знания:	
З1- основные понятия и термины микробиологии	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
З2 - классификацию микроорганизмов	Текущий контроль

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
33 - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
34 - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
35 - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
36 - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
37 - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
38 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
39 - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
310- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Текущий контроль

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
311 - схему микробиологического контроля	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
312 - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
313 - правила личной гигиены работников пищевых производств	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
Промежуточная аттестация	Экзамен

Разработчик:

ГБПОУ «ПХТТ»

преподаватель

Шабаева Е.В.

Технический эксперт:

И.О. Фамилия