**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**"Николаевский технологический техникум"**

**Рабочая ПРОГРАММа**

**учебной дисциплины**

**ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ.**

р.п. Николаевка

2020г.

# **C:\Users\Master321\Desktop\IMG_20210430_130610.jpg**

#

Разработчик: Рыбкина Наталья Васильевна, преподаватель

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| **условия реализации учебной дисциплины** | 13 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 14 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ.**

**1.1. Область рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы разработанная в соответствии с ФГОС по профессии ОКПР16675 Повар для основной адаптированной общеобразовательной программы для обещающихся с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью).

Программа учебной дисциплины может быть использована учреждениями начального и среднего профессионального образования при подготовке кадров по профессии повар на базе основного общего и среднего полного общего образования, учреждениями профессиональной подготовки и переподготовки кадров поваров для предприятий общественного питания второй и третьей категории на базе основного общего и среднего (полного) общего образования без опыта работы.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в общепрофессиональных цикл.

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

 В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

**должен уметь:**

-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

-производить санитарную обработку оборудования и оборудования;

-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

-выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов

 **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 их хранения;

-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

лабораторно-практические занятия-12 часов,

самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

**1.5.** «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, *а также проведение зачётов ,экзаменов,* *завершающих освоение рабочей образовательной программы*, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

 При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например, Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

 Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

 « - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

 - Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 58 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 40 |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | 12 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 18 |
| в том числе: |  |
| *Внеаудиторная: Презентации, плакаты, схемы. Таблицы, выступления* |  |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта  | 2 |

|  |
| --- |
| **2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.** |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** (если предусмотрены) | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Основы микробиологии**  | **15** |  |
| **Тема 1.1.****Основные группы микроорганизмов** | Содержание учебного материала | **4** |
| В результате изучения обучающийся должен**знать:**основные группы микроорганизмов, влияние на них внешних условий **-уметь**выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; |  |
|  |  |
| 1.1.1. | Понятие о микроорганизмах: основное понятие; морфология микробов, физиология микробов: виды, размеры, состав, питание, дыхание. | 2 | 2 |
| 1.1.2. | Влияние условий внешней среды: факторы внешней среды, влияющие на развитие микробов; распространение микробов в природе: микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека. | 2 | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся«Роль микроорганизмов в природе и жизни человека». Сообщение«История открытия микроорганизмов». Доклад | 2 |  |
| **Тема 1.2****Микробиология основных пищевых продуктов**  | Содержание учебного материала | **5** |  |
| В результате изучения обучающийся должен**знать:**основные группы микроорганизмов, и возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве **-уметь:**выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; |  |
| 1.2.1. | Значение микробиологии основных пищевых продуктов. Микробиология мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов | 2 | 2 |
| 1.2.2. | Микробиология пищевых жиров; микробиология яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов  | 1 | 2 |
| 1.2.3. | Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки. Микробиология зернопродуктов | 1 | 2 |
| Практические занятия№1 «Определение органолептическим способом качества мяса, рыбы, молока» | 1 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся«Микробиология баночных консервов». Конспект.Микробиология рыбы и рыбных продуктов | 2 |
| **Тема 1.3.****Основные пищевые инфекции и пищевые отравления** | Содержание учебного материала | **6** |  |
| В результате изучения обучающийся должен**знать:**основные пищевые инфекции и пищевые отравления **уметь:**-оказывать первую доврачебную помощь при пищевом отравлении; |  |
| 1.3.1. | Пищевые инфекционные заболевания: общие понятия, острые кишечные инфекции, зоонозы, меры предупреждения  | 1 |  2 |
| 1.3.2. | Пищевые отравления: общие понятия, пищевые отравления бактериального происхождения, микотоксикозы, пищевые отравления немикробного происхождения, меры предупреждения  | 2 |  2 |
| 1.3.3. | глистные заболевания: общие понятия о глистных заболеваниях, виды глистов и характеристика гельминтозов, меры предупреждения | 1 |  2 |
| Практические занятия | 2 |  |
| №2 «Оказание первой помощи при отравлениях»№3 « Разработка мер предупреждения инфекционных заболеваний» |  |
| Самостоятельная работа обучающихся«Меры предупреждения пищевых отравлений». Выступление.«Зоонозы». Презентация.«Меры предупреждения острых кишечных инфекций». Плакат. | 2 |
| **Раздел 2. Основы гигиены и санитарии** | **23** |
| **Тема 2.1.****Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена работников** **предприятий общественного питания**  | Содержание учебного материала  | **5** |  |
| В результате изучения обучающийся должен**знать:**-правила личной гигиены работников пищевых производств;-санитарно-технологические требования к одежде;**уметь:**-соблюдать правила личной гигиены |  |  |
|  | 1 |
| 2.1.1. | Понятие о гигиене труда: рациональная организация трудового процесса, улучшение условий труда на производстве, предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи. Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий общественного питания | 2 |
| 2.1.2.  | Значение соблюдения правил личной гигиены; санитарная культура работников: требования к содержанию тела, рук, полости рта, одежды, специальная одежда. Санитарный режим работников на производстве. | 1 | 2 |
| Практические занятия | 3 |  |
| №4 «Оказание доврачебной помощи при производственном травматизме»№5 «Составление правил личной гигиены для повара№6 «Составление санитарного режима на производстве » | 111 |
| Самостоятельная работа обучающихсяТема: «Вредные привычки и борьба с ними». Презентация.Тема : «Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала». Выступление.«Рациональная организация трудового процесса». Выступление.  | 2 |
| **Тема 2.2. Санитарно эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания** | Содержание учебного материала | **4** |  |
| В результате изучения обучающийся должен**знать:**-санитарно-технологические требования к помещениям;**уметь:**- производить санитарную обработку помещений- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств |  |
| 2.2.1. | Требования к территории, планировке, устройству, и отделке помещений; Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции, освещению, уровню производственного шума. Требования к санитарному содержанию помещений. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация | 2 |  |
| Практические занятия | 2 |  |
| №7 « Приготовление дезинфицирующих растворов» №8«Составление таблицы классификации моющих средств» |  |
| Самостоятельная работа | 2 |
| « Помещения кондитерского цеха». Таблица-схема.«Профилактические меры в борьбе с грызунами, мухами, тараканами». Выступление.«Требования к размещению холодного цеха». Сообщение.«Требования к размещению горячего цеха». Сообщение. |  |
|  Тема **2.3**. **Санитарно-** **эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам посуде и таре предприятий общественного питания** | Содержание учебного материала | **4** | 22 |
| В результате изучения обучающийся должен**знать:**-санитарно-технологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре;**уметь:**- производить санитарную обработку оборудования, инвентарю, инструментов, посуды, тары - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств, производить обработку оборудования и инвентаря  |  |
| 2.3.1. | Требования к материалам, мебели, технологическому оборудованию.требования к инвентарю, инструментам, оборудованию, их мытьё и содержание | 1 |
| 2.3.2. | Требования к кухонной и столовой посуде и таре способы мытья и содержания; контроль за состоянием инвентаря, инструментов, оборудования, посуды. | 2 |
| №9 Практические занятия« Мытьё столовой и кухонной посуды» | 2 |
|  |
| Самостоятельная работа«Значение маркировки разделочных досок». Сообщение.«Способы мытья и дезинфекции механического оборудования». Плакат | 2 |
| Тема 2.4. **Санитарно** **эпидемиологические требования к транспортировке и хранению продуктов** | Содержание учебного материала | **3** |
| В результате изучения обучающийся должен**знать:**-санитарно-технологические требования к помещениям; возможные источники микробиологического загрязнения при транспортировке и хранении продуктов **уметь:**- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств для обработки транспортных средств; |  |  |
| 2.4.1. | Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов; требования к складским помещениям. Требования к хранению пищевых продуктов, условия и сроки хранения. | 2 | 2 |
| Практические занятия  | 1 |  |
| №10 | Составление таблицы особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов из мяса, рыбы и кондитерских изделий(Работа с таблицей «Условия хранения, срок годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов») |  |  |
| Самостоятельная работа«Требования к перевозке хлеба». Сообщение.« Требования к перевозке полуфабрикатов и готовой продукции». Конспект. | 2 |  |
| **Тема 2.5. Санитарно** **эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд** | Содержание учебного материала | **4** |  |
| В результате изучения обучающийся должен**знать:**-санитарные требования при кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд, виды санитарного контроля качества.**уметь:**-выполнять санитарные требования при приготовлении пищи; |  |  |
| 2.5.1. | Общие требования к кулинарной обработке продуктов, состоянию рабочих мест: требования к механической , к тепловой обработке. Правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий. Требования к процессу приготовления холодных и сладких блюд, кондитерских и кремовых изделий, производству мягкого мороженого Санитарный контроль качества. | 3 | 2 |
| Практические занятия  | 1 |  |
| №11 | «Разработка санитарных требований к кулинарной обработке продуктов и санитарному контролю качества» |  |  |
| Самостоятельная работа «Требования к механической обработке продуктов ». Наглядное пособие«Требования к приготовлению скоропортящихся блюд». Схема последовательности приготовления. | 2 |  |
| **Тема 2.6**. **Санитарно** **эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей** | Содержание учебного материала | **3** |  |
| В результате изучения обучающийся должен**знать:**-санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.уметь:-выполнять санитарные требования при реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей; |  |  |
| 2.6.1. | Требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей | 2 | 2 |
| Практическая работа | 1 |  |
| №12 | «Составление санитарных требований к реализации готовой продукции.» |  |  |
| Самостоятельная работа «Правила подачи готовых блюд». Презентация.«Обслуживание потребителей». Презентация. | 2 |  |
| Дифференцированный зачёт | 2 |  |
|  **Всего** | **40** |  |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории Микробиологии, санитарии и гигиены.

**Оборудование лаборатории**: рабочие места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, микроскопы по количеству обучающихся, колбы, пробирки, стеклянные пластины, палочки для посева, ступочки, чашки Петри, растворы для опытов.

**Технические средства обучения:** компьютер, мультимедийный проектор, видеотека по разделам курса.

**Комплект учебно-методического материала**: демонстрационный материал, наглядные пособия (таблицы, схемы, рисунки, муляжи продуктов питания, игровые наборы посуды, оборудования, инвентаря.

**Раздаточный материал:** карточки-задания, кроссворды, карточки-тесты, инструкции по проведению лабораторных и практических заданий.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания гигиены и санитарии.- М.: Академия, 2017.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.- М.: Академия, 2020.
3. Мельников В.В. Повар.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2019.
4. СанПин.

Дополнительные источники:

1. Рубин Е.А. Санитария и гигиена питания.- М.: Академия,2020.

2. Черникова А.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2018.

3. ФЗ №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

4. СанПин.

# **4. Контроль и оценка результатов освоения**

# **УЧЕБНОЙ Дисциплины**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**уметь:**-соблюдать правила личной гигиены; -санитарные требования при приготовлении пищи; | Практическое занятие №4Практическое занятие №5Практическое занятие №6Практическое занятие №11 Практическое занятие №12 |
| производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; | Практическое занятие №7Практическое занятие №9Практическое занятие №10 |
| готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | Практическое занятие №7Практическое занятие №8 |
| выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; | Практическое занятие № 1 |
| **знать:**основные группы микроорганизмов; | тестирование |
| основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | тестированиеПрактическое занятие №2,№3 |
| возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; | тестирование |
| санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; | тестирование |
| правила личной гигиены работников пищевых производств; | тестирование |
| классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; | тестирование |
| правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | тестирование |