

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО:

На педагогическом совете

ГАПОУ СО «ААТ»

Протокол № 11

« 31 » сентября 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Артинский агропромышленный техникум»

В.И.Овчинников/

« 31 » сентября 2021 г.

Номер регистрации _____



Рабочая учебная программа

ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии, гигиены»

В рамках адаптированной профессиональной образовательной программы
программы профессиональной подготовки по профессии рабочего
16472 «Пекарь» для лиц с ОВЗ.

п. Арты, 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) программы профессиональной подготовки по профессии 16472 ПЕКАРЬ

Организация-разработчик:

ГАПОУ СО « Артинский агропромышленный техникум»

Разработчики:

С. А. Щапова , преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории ГАПОУ СО « Артинский агропромышленный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программы профессиональной подготовки по профессии 16472 ПЕКАРЬ

Опыт работы не требуется.

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

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

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 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **40** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **40** 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)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
В том числе:	
лабораторные занятия	2
практические занятия	18
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	зачета

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 и практические работы.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии			
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала		1/2
	1. Введение.	3	1
	2. Основные группы микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы.		2
	3. Химический состав и обмен веществ микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов.		2
	4. Физические, химические, биологические факторы влияния внешней среды на микроорганизмы.		2
	Лабораторные работы	2	
1. Схемы строения клеток бактерий, дрожжей, грибов. Диаграмма роста микробной культуры			
Практические занятия	6		
1. «Мероприятия по борьбе с загрязнением».			
Тема 1.2 Пищевые инфекции и отравления	Содержание учебного материала	3	2
	1. Основные пищевые инфекции, пищевые отравления.	3	2
	2. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.		2
	3. Меры профилактики и предупреждения. Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры предупреждения.		2
	4. Меры профилактики и предупреждения.		2
		14	

ИТОГО: раздел №1 – 6 часов теория; 8 часов практические			
Раздел 2.			
Санитария и гигиена в пищевом производстве			
Тема 2.1. <i>Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания</i>	Содержание учебного материала		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила личной гигиены работников пищевого производства. 2. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала на предприятий общественного питания. 3. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. 4. Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. 	5	2 2 2 2
	Практические занятия	2	
	1. Санитарная и специальная одежда работников пищевого производства.		
Тема 2.2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	Содержание учебного материала		2/3
	<ul style="list-style-type: none"> • Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции. Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарные требования к реализации готовой продукции. 	5	2 2 2 2 3 2
	Практические занятия	6	

	1.	Классификация «моющих и дезинфицирующих средств»		
Тема 2.3. <i>Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация</i>	Содержание учебного материала			2
	1.	Правила проведения дезинфекции.	4	2
	2.	Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.		2
	3.	Правила проведения дезинсекции и дератизации.		2
Практические занятия		4		
1.	Схема приготовления дезинфицирующих растворов и их хранение.			
Итого по разделу 2. -14 часа теория ; 12 часов практические			40/20	
Всего 40теория / 20. Практические				

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- таблицы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионными программами;
- мультимедиапроектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб. пособие для нач. проф. образования Л.В.Мармузова / – М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2008.- 180 с.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина – М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2009. – 256с.

Дополнительные источники:

1. Жвирблянская, А.Ю. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности/ А.Ю.Жвирблянская, О.А.Бакушинская – М.: Просвещение, 2009. – 312с.
2. Нецепляев, Ю.Г. Основы микробиологии и санитарии на предприятиях пищевой промышленности/ Ю.Г.Нецепляев – М.: Академия, 2006. – 295с.
3. Красницкая, Е.С. Гигиена и санитария предприятий общественного питания/ Е.С. Красницкая.- М.: Экономика, 2009. – 245с.
4. Малыгина, В.Ф. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.Ф. Малыгина. – М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2006. – 162 с.
5. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.А. Богатырева, Л.П.Точкова, С.В.Соколова, А.П.Елепин. – М.: Академкнига/ Учебник. – 2006.- 260 с.

Нормативные документы:

1. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.bestlibrary.ru> Он–line библиотека
2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
4. <http://www.edic.ru> Электронные словари
5. <http://cookup.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Тестирование
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Тестирование
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Практическое занятие
Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Лабораторная работа
Знания:	
Основные группы микроорганизмов	Тестирование
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Тестирование
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Экспертная оценка реферата
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Практическое занятие
Правила личной гигиены работников пищевых производств	Устный опрос
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Устный опрос
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Практическое занятие

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
80 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 80	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	не удовлетворительно

