

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основе

- Профессионального стандарта по профессии Пекарь (рег. № 682 утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н)
- Профессионального стандарта по профессии Кондитер (рег. № 549, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н),

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».

Разработчики:

Лаханская Анна Владимировна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол Педагогического совета № 8 от «02» апреля 2021 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Лаханская Анна Владимировна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательств

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии «Пекарь, кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Поддерживать в чистоте и порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производства
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
- 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 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка	10
Из них практических	
Итоговая аттестация в форме зачёта	1

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы,	Объем часов
1	2	3
<p align="center">Тема 1.</p> <p>Введение. Морфология микроорганизмов. Микрофлора воздуха и воды. Микрофлора сырья.</p>	<p>Содержание</p> <p>Введение в микробиологию и гигиену, значение этих наук в современных условиях; значение гигиенических знаний для работников пищевой промышленности. Понятие о микроорганизмах: бактерии, дрожжи, плесени, вирусы – строение, размеры, размножение, спорообразование. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Морфология микроорганизмов.</p> <p>Морфология дрожжей. Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов. Микроскопические грибы и вирусы. Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов. Физиология микроорганизмов.</p> <p>Микрофлора воздуха и воды. Влияние внешней среды на физиологические процессы в микробной клетке. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Влияние физических факторов (температуры, влажности, концентрации среды, излучений).</p> <p>Микрофлора сырья. Сырье и продукты – благоприятная среда для развития микроорганизмов. Состав, происхождение. Факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов различных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.</p>	<p align="center">2</p>
<p align="center">Тема 2.</p> <p>Микробиология хлебопекарного производства.</p>	<p>Микробиология хлебопекарного производства. Микробиология основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение, условия, способствующие размножению микроорганизмов. Микробиологические обоснование условий и сроков хранения, правил</p>	<p align="center">2</p>

<p style="text-align: center;">Тема 3.</p> <p>Личная гигиена и производственная санитария.</p>	<p>Общие понятия о гигиене и санитарии труда. Воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека. Мероприятия, нормы и правила, направленные на сохранение здоровья работников. Повышение работоспособности и производительности труда. Личная гигиена и производственная санитария. Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр. Производственная гигиена. Санитарная одежда. Ее виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду пекаря, кондитера. Медицинское обследование работников пищевого производства. Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала.</p>	2
	<p>Санитарно-гигиенические требования к устройству и отделке помещений. Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий общественного питания. Гигиенические принципы планировки. Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, посуде, инвентарю. Санитарно – эпидемиологические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Понятия, значение в профилактике пищевых заболеваний. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика и правила применения. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. Моющие средства: классификация, характеристика, санитарные правила использования при машинном и ручном способах мытья посуды. Экспресс-контроль качества мытья посуды. Санитарно-бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки посуды, инвентаря и оборудования. Охрана окружающей среды.</p>	3
Зачет		1
Всего		10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Микробиология».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места для обучающихся,
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы микробиологии, санитарии и гигиены».

Технические средства обучения:

- световые микроскопы;
- цифровые микроскопы;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, аудиосистема.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, федеральные законы и нормативные документы, дополнительной литературы

Нормативно-правовые источники:

1. Постановление Правительства Российской Федерации от 06.04.2004г. № 154 "Вопросы Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека"
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 30.06.2004г. № 322 "Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека"
3. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 09.07.2012 № 712 "Об утверждении положения об Управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Карелия"
4. Закон Российской Федерации от 30.03.1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
5. Закон Российской Федерации от 02.06.1993г. № 5076-1 "О защите прав потребителей"
6. Сборник рецептур блюд диетического питания - Киев: Техника 1988
7. Чижова К.Н., Шкваркина Т.Н., Волкова Н.П., Чинчук А.М.. Справочник для работников лабораторий хлебопекарных предприятий. — М.: Пищевая промышленность, 1978. — 119 с.

Дополнительные источники:

8. Голонкин В.Н., Кочеровец В.И. Микробиология – М; 2011 Академия
9. Елисеева С.И. Сырье и материалы хлебопекарного и кондитерского производства. — М.: Легкая и пищевая промышленность, 2005. - 104 с.
10. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. – М.: Экономика, 1988
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия 2005.

12. Мартинчик А.Н., Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария – М.;2010 Академия
13. Мудрецова-Висс К. Н. Микробиология, санитария и гигиена. – Волгоград: Нижнее - Волжское, 2005
14. Немцова З.С., Волкова Н.П., Терехова Н.С. Основы хлебопечения. — М.: Агропромиздат, 1986. — 287с.
15. Рубина Микробиология, физиологии питания, санитария. – М.: Форум 2008
16. Лерина И.В., Педенко А.И. Лабораторные работы по микробиологии. — М.: Экономика, 1986. — 158 с.
17. Пеценко А.И. и др. Гигиена и санитария общественного питания.– М.: Экономика 1979
18. Соломатина К.У. Гигиена и санитария предприятий общественного питания. – М.: Экономика 1969

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализуя подготовку по учебной дисциплине, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (текущий контроль) осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Поддерживать в чистоте и порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производства ▪ соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; ▪ производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; ▪ готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств. 	Тестирование, Дифференцированный зачет
Знания	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания; ▪ Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции ▪ 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, 	Тестирование, Дифференцированный зачет

<p>правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <ul style="list-style-type: none">■ правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	
--	--