

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Ивановский филиал
Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

код, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования)

2017

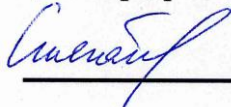
СОГЛАСОВАНО:

Кафедра
Экономики и
прикладной информатики

Протокол № 1
от «30» 08 2017 года

Разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности среднего
профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного
питания

Зав. кафедрой



С.М. Степанова

Начальник отделения СПО



Подпись

Н.П.Кочеткова

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Краснова В.П., д.м.н., преподаватель отделения СПО,
Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Васильчук Е.С., к.э.н., доцент, Ивановский филиал РЭУ
им. Г.В. Плеханова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена питания в пищевом производстве» составлена на основе утвержденного Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»/квалификация Техник-технолог, УГС – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Входит в перечень дисциплин профессионального цикла ФГОС СПО. Дисциплина имеет логические и содержательно-методические взаимосвязи с дисциплинами математического и естественнонаучного цикла (ЕН.00) – Математика, Химия, а также с дисциплинами профессионального цикла (ОП.00) –Товароведение продовольственных товаров, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, и профессиональными модулями (ПМ.00)

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1.-9, ПК 1.1.-1.3., ПК 2.1.-2.3., ПК 3.1.-3.4., ПК 4.1.-4.4., ПК 5.1.-5.2., ПК 6.1.-6.5.

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

использовать лабораторное оборудование; 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:** основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию 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; схему микробиологического контроля; санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	7
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
Работа над лекционным материалом, выполнение самостоятельной работы, подготовка к итоговой аттестации.	
<i>Итоговая аттестация в форме Дифференцированный зачет</i>	

**2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины
«Микробиология, санитария и гигиена питания в пищевом производстве»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Введение		2		
Раздел 1 Основы микробиологии		34		
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала	6		
	1		Основные группы микроорганизмов.	1
	2		Бактерии.	1
	3		Дрожжи.	1
	4		Грибы.	1
	5		Вирусы	1
	6		Вирусы	1
	7		Химический состав и обмен веществ микроорганизмов.	1
	8		Питание, дыхание микроорганизмов.	1
	9		Физические, химические факторы влияния внешней среды на микроорганизмы.	1
	10	Биологические факторы влияния внешней среды на микроорганизмы.	1	
	Практическая работа Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним		2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов по темам: . «Вклад русских ученых в развитие микробиологии»		4	
Тема 1.2. Микробиология важнейших пищевых продуктов	Содержание учебного материала	8		
	1		Микрофлора пищевых продуктов однородных групп: мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых и т.д.	2
	2		Микрофлора пищевых продуктов однородных групп: мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых и т.д.	2
	3		Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий.	2
	4		Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий.	2
	5		Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.	2

	Практическая работа Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических дрожжей	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации: «Микробиология кулинарной продукции и кондитерских изделий»	6		
Тема 1.3. Пищевые инфекции и отравления	Содержание учебного материала	4		
	1		Патогенные микроорганизмы	2
	2		Основные пищевые инфекции, пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	2
	3		Меры профилактики и предупреждения. Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры предупреждения.	2
		Самостоятельная работа обучающихся. Составление таблиц: «Классификация микроорганизмов»	2	
Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве		33		
Тема 2.1. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	8		
	1		Правила личной гигиены работников пищевого производства.	2
	2		Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям на предприятиях общественного питания.	2
	3		Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, одежде персонала на предприятиях общественного питания.	2
	4		Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.	2
	5		Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение	2
	6		Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	2
		Самостоятельная работа обучающихся. Составление кроссворда «Вредные привычки».	4	
Тема 2.2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	Содержание учебного материала	8		
	1		Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции.	2
	2		Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.	2

	3	Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий.		2
	4	Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.		2
	5	Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.		2
	6	Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарные требования к реализации готовой продукции.		2
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа с нормативно-технической документацией СанПин 2.3.6. 1079-01		4	
Тема 2.3. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация	Содержание учебного материала		2	
	1	Правила проведения дезинфекции.		2
	2	Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.		2
	3	Правила проведения дезинсекции и дератизации.		2
	Практическая работа 1. Приготовление и определение концентрации дезинфицирующего растворов 2. Санитарная обработка оборудования и инвентаря		3	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по темам: «Дезинсекция и дератизация»		4	
КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА			3	
			Всего	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для проведения лекций и семинаров необходима лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены, мультимедийный проектор, набор демонстрационного материала в виде таблиц, рисунков, графиков, схем, набор презентаций по теоретическому курсу, справочные материалы по разделам дисциплины.

Для проведения лабораторных и практических работ требуется учебный кабинет Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенный микроскопами, весами, шейкером, центрифугой, образцы пищевых продуктов растительного и животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) федеральные законы и нормативные документы

1. Федеральный закон от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1 «О защите прав потребителей» (с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007, 2008 г.).
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01.
4. Технические условия и стандарты на продукцию и методы микробиологического анализа.

б) основная литература

5. Емцев В.Т. Микробиология: учебник / В.Т. Емцев, Е.Н. Мишустин. - 8-е изд. - М.: Юрайт, 2014. - 445 с. - гриф УМО

интернет-ресурсы:

	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА
http://www.twirpx.com	Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник.- М.: АCADEMIA, 2012. - 297 с.-гриф
http://www.twirpx.com	Рубина Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование).-гриф УМО
ЭБС Znanium.com	Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум, 2012. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). -2000 экз.-гриф УМО
	Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 400 с. - (Высшее образование). - 1500 экз.-гриф МО РФ
ЭБС «Юрайт» http://biblio-online.ru	Емцев В.Т. МИКРОБИОЛОГИЯ: Учебник для бакалавров/ В.Т.Емцев В.Т.- 8-е изд.- М.: Издательство Юрайт, 2014.- 445 с.-гриф УМО

ЭБС «AgriLib»
<http://www.ebs.rgazu.ru>

Соляник, Т.В. Микробиология: учебное пособие /
Т.В.Соляник, А.А.Гласкович, А.А.Вербицкий,
М.А.Гласкович.– Горки: БГСА, 2012. 104 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем 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
<p>Освоенные умения Студент умеет: использовать лабораторное оборудование; 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.</p> <p>Усвоенные знания Студент знает: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию 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; схему микробиологического контроля; санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств.</p>	<p>Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа; устный и письменный опрос;</p> <p>дифференцированный зачёт;</p> <p>экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

Разработчик:

Краснова В.П., д.м.н., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова