

Аннотация к программе
Дисциплина
ОП.01. «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»
Преподаватель Наумова Татьяна Ивановна

Согласовано: ИП «Абачараев АС» «Золотой колос» Шкориненко Е.Д. - заместитель директора по производству

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины».

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по направлению 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (пр.Минобрнауки России от 02.02.2013 №798; зарег. В Минюсте России 20.08.2013 № 29749)

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- подготовка студентов к применению основ микробиологии, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде сотрудников предприятий питания;
- изучение правил санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- изучение правил личной гигиены и санитарных требований, предъявляемых к процессу приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;
- научиться проводить простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

Выпускник, освоивший ППСЗ, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

максимальная учебная нагрузка обучающегося 84 час, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 56 часов *из вариативной части - 16 часов,*

самостоятельная работа обучающегося 28 часа, лабораторно-практических -15 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Основы микробиологии

- Микробиология как наука. Роль ученых в развитии микробиологии
- Понятие о микроорганизмах, их роль и распространение в природе. Классификация микроорганизмов: прокариоты, грибы, вирусы. Их величина, форма, строение, размножение, спорообразование.
- Микрофлора основных пищевых продуктов.
- Химический состав микроорганизмов, питание и дыхание микроорганизмов.
- Основные факторы среды, влияющие на микроорганизмы (температура, влажность, концентрация веществ, реакция среды, действие света, химических веществ и биологических факторов).

Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

- Понятие об инфекции. Источники инфекций, инкубационный период. Пути передачи и проникновения инфекций в организм человека. Иммуитет.
- Острые кишечные инфекции - «болезни грязных рук». Виды, признаки болезни, источники инфекции. Характеристика возбудителей. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных инфекций.
- Понятие о зоонозах. Виды заболеваний и причины их возникновения. Меры предупреждения зоонозов
- Пищевые отравления бактериального происхождения: признаки и особенности. Меры предупреждения.

- Отравление условно-патогенными бактериями. Ботулизм. Стафилококковое отравление.
- Микотоксикозы: понятие, виды, признаки. Меры предупреждения.
- Пищевые отравления немикробного происхождения. Классификация и характеристика, меры предупреждения.
- Понятие о глистных заболеваниях. Виды глистов, их систематическое положение и характеристика. Причины заражения человека глистами. Меры предупреждения глистных заболеваний.

Раздел 3. Основы санитарии и гигиены

- Понятие о гигиене и санитарии труда.
- Рациональная организация трудового процесса. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной медицинской помощи пострадавшим.
- Санитарные требования к спецодежде работников пищевых производств. Правила личной гигиены, санитарный режим поведения. Вредные привычки. Медицинское обследование. Санитарный контроль за соблюдением личной гигиены, состоянием здоровья работников.
- Санитарные требования к технологическому оборудованию, материалам, из которых изготовлены инвентарь, мебель, инструменты. Требования к кухонной посуде и таре. Их маркировка, мытье и содержание.
- Санитарно-эпидемиологический контроль санитарного состояния оборудования, инструментов, посуды и тары.
- Значение гигиены и санитарии в работе пищевого производства. Требования к устройству, планировке и отделке помещений.
- 4. Классификация моющих средств. Назначение и правила применения моющих средств, условия и сроки хранения.
- Санитарные требования к транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов, таре, обслуживающему персоналу.
- Особые санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов и готовой пищи. Санитарные требования к складским помещениям, их содержанию, условиям и срокам хранения пищевых продуктов.
- Санитарно-эпидемиологическое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
- Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд и кондитерских изделий. Соблюдение температурного режима и сроков тепловой обработки продуктов. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд и кулинарных изделий, мучных кондитерских кремовых изделий. Санитарные требования к использованию пищевых добавок, ароматических веществ и красителей.
- Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой продукции. Задачи государственного пищевого надзора в России и служб в его осуществлении. Санитарно-пищевое законодательство.

Условия реализации учебной дисциплины

Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»; «Технического оснащения и организации рабочего места», учебного кулинарного и кондитерского цехов.

Оборудование лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»:

- рабочие места по количеству обучающихся
- комплект учебно-планирующей документации
- электронные средства обучения и контроля
- набор лабораторной посуды для приготовления дезинфицирующих растворов
- комплект рекомендаций по выполнению лабораторно-практических работ
- средства для санитарной обработки оборудования и инвентаря
- иллюстративный материал по темам

Основное оборудование микробиологической лаборатории:

1. термостат - прибор для выращивания культур микроорганизмов
2. сушильный шкаф - для стерилизации посуды и инвентаря сухим жаром
3. аппарат Коха - для стерилизации питательных сред
4. автоклав
5. прибор Чижовой
6. весы технические (с точностью до 0.01 г) и аналитические (с точностью до 0.001 г)
7. центрифуги и мешалки
8. рН - метры для определения кислотности полуфабрикатов
9. микроскоп, предметные и покровные стёкла приспособления микробиологической лаборатории

Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования. - 4 изд., стер. - М.: «Академия», 2018. - 256 с.

Дополнительные источники:

1. Л.В. Мармузова. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб.для НПО и СПО. - М.:ПрофОбрИздат, 2001 г. - 136 с.
2. С.С. Горохова, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учеб пособие. - 3 изд., стер. - М.:Академия - 2012. - 64 с.
3. Л.Г. Кострикина, С.П. Корнелаева. Санитарная микробиология:учебник для ВУЗов. - Москва, 2008.
4. В.Н. Азаров. Основы микробиологии и санитарии. - Москва, 2007.