

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «Романовский колледж
индустрии гостеприимства»


_____ А.Н Загорулькин
«_____» 20 16 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
По профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»
На базе среднего общего образования

Рассмотрена и одобрена
на заседании методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 10 от «17» июня 2016 г.
Председатель МК
_____ Э.М. Аблямитова

Судак
2016

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, Приказа Минтруда России от 08.09.2015г. № 610 «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015г. №39023).

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

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – заведующий Судакским филиалом ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства», кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист

Зекина Ольга Владимировна - преподаватель первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17. Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- соблюдать требования производственной санитарии в организациях питания;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- требования производственной санитарии в организациях питания;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- безопасные условия хранения продовольственных товаров;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК. 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
ПК. 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК. 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК. 2.2	Готовить и оформлять каши, гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК. 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК. 2.4	Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
ПК. 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК. 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК. 3.2	Готовить простые супы.
ПК. 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК. 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК. 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК. 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК. 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК. 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК. 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК. 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты.
ПК. 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК. 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК. 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК. 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие

	блюда.
ПК. 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК. 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК. 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК. 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК. 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК. 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК. 8.5	Готовить и использовать в оформлении шоколадную и карамельную продукцию
ПК. 8.6	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК. 8.7	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **55** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **38** часов;
самостоятельной работы обучающегося **17** 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)	55
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
Итоговая аттестация в форме	ДЗ

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1.	Основы микробиологии.		
Тема 1. 1. Основы микробиологии. Понятие о микроорганизмах.	Содержание учебного материала:	1	2
	1. Роль и распространение микробов в природе. Основные группы микроорганизмов. 2. Морфология микробов. Физиология микробов. 3. Влияние условий внешней среды на микробы. 4. Микробиология основных пищевых продуктов.		
	Практическое занятие №1: Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории.	2	
	Практическое занятие №2: Устройство микроскопа и правила работы с ним.	2	
	Практическое занятие №3: Получение чистых культур.	2	
	Практическое занятие №4: Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов.	2	
	Практическое занятие №5: Окрасивание микроорганизмов по грамму.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: Заслуги микробиологов в развитии науки.	5,5	
Тема 1. 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.	Содержание учебного материала:	1	2
	1. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. 2. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. 3. Пищевые отравления микробного происхождения. 4. Пищевые отравления немикробного происхождения. 5. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. 6. Гельминтозы. Профилактика глистных заболеваний.		
	Практическое занятие № 6: Определение заражённости муки тягучей (картофельной) болезнью.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение вопросов по теме: 1. Профилактика кишечных инфекций. 2. Микотоксикозы. 3. Виды гельминтов.	1,5		
Раздел 2.	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.		
Тема 2.1. Правила личной гигиены работников пищевых производств.	Содержание учебного материала:	1	2
	1. Соблюдение правил личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи. 2. Гигиенические требования к содержанию тела в чистоте, полости рта, к коже рук, санитарной одежде. 3. Требования к санитарному режиму труда. 4. Обязательства и ответственность за соблюдением санитарных правил.		
	Практическое занятие №7: Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук персонала, одежды.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение вопросов по теме: Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.	1,5	
Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:	2	2
	1. Требования к территории предприятия общественного питания. 2. Требования к планировке и устройству помещений 3. Требования производственной санитарии в организациях питания. 4. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению. 5. Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; 6. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.		
	Практическое занятие №8: Санитарно-бактериологическое исследование воздуха, анализ воды.	2	
	Практическое занятие №9: Приготовление дезинфицирующих средств.	2	
	Практическое занятие №10: Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение вопросов по теме: Гигиенические требования к внутренней отделке помещений, водоснабжению, канализации, вентиляции, отоплению и освещению.	3	
Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, таре.	Содержание учебного материала:	1	2
	1. Требования к материалам из которых изготавливают оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару. 2. Требования к технологическому оборудованию. 3. Требования к мебели зала. 4. Требования к инвентарю и инструментам производства, кухонной посуде и таре, столовой посуде. 3. Гигиенические требования к упаковочным материалам.		
	Практическое занятие №11: Санитарно-бактериологическое исследование смывов с инвентаря, оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение вопросов по теме: Виды упаковочных материалов.	1,5	
Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов.	Содержание учебного материала:	2	2
	1. Требования к транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов. 2. Требования к складским помещениям и безопасным условиям хранения пищевых продуктов.		
	Практическое занятие №12: Организация снабжения предприятий общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение вопросов по теме: Влияние экологической ситуации на эпидемические процессы.	2	
Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.	Содержание учебного материала:	1	2
	1. Требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера. 2. Гигиенические требования к реализации готовой продукции.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить конспект по теме: Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи.	0,5	
Тема 2.6. Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов.	Содержание учебного материала:	1	2
	1. Гигиеническая оценка качества молока и молочных продуктов, мяса и мясопродуктов, колбас и колбасных изделий, рыбы и рыбных продуктов, хлеба и хлебопродуктов, овощей, фруктов, ягод. 2. Условия и сроки хранения.		

Практическое занятие №13: Санитарно-бактериологическое исследование молока.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение вопросов по теме: Нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.	1,5	
Практическое занятие № 14 Санитарно-бактериологическое исследование молочных продуктов. Дифференцированный зачет.	2	
Всего:	55	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты, схемы, комплексно-методические папки, варианты контрольных работ, обучающие фильмы.

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;
- колонки;
- компьютер;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. - 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 256с.

2. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для студентов учреждений среднего профобразования/А.А. Мартинчик.- М.: И.Ц. «Академия», 2013-240с.

3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016-160 с.

4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для начального профессионального образования/Л.В. Мармузова – 4 изд.: -М.:И.Ц. «Академия», 2013, -288с.

Электронные источники:

1. Молчанова Е.Н. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Молчанова Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 240 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40924>.— ЭБС «IPRbooks».

2. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Степанова И.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.:

Троицкий мост, 2014.— 224 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40890>.— ЭБС «IPRbooks».

3. Тюменцева Е.Ю. Основы микробиологии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тюменцева Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2015.— 123 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/32788>.

4. Красникова Л.В. Микробиология продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Красникова Л.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2016.— 296 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/42736>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Вытовтов А.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15947>.— ЭБС «IPRbooks».

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для нач. проф. образования.- М.: ИЦ «Академия», 2014.-272 с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учрежд. Средн. проф. образ./М.В. Володина.-2-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2015.-192 с.

Нормативные документы:

1. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013г. – 680 с.

2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов.- СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 296с

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.

Федеральные законы:

1. «О защите прав потребителей» (с изменениями) 25.01.96.

3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00.

4. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ.

5. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332.

15. СанПиН 2.3.21078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

16. СанПиН 4.2-123-4116-86 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

17. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
основные группы микроорганизмов;	правильное понимание роли микроорганизмов в развитии пищевых инфекций и отравлений, осуществление мер по их предупреждению;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	правильное понимание роли микроорганизмов в развитии пищевых инфекций и отравлений, осуществление мер по их предупреждению;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	правильное понимание роли микроорганизмов в развитии пищевых инфекций и отравлений, осуществление мер по их предупреждению;
соблюдать требования производственной санитарии в организациях питания	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
правила личной гигиены работников пищевых производств;	соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;