

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским

ГБПОУ РК «РКИГ»

А.Н Загорулькин

«26» декабря 2014 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 (260807.01) «Повар, кондитер»

На базе основного общего образования

Рассмотрена и одобрена
на заседании методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 5 от «24» декабря 2014 г.
Председатель МК

 Э.М. Аблямитова

Судак
2014

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер от 02.08.2013 №798

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

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич — заведующий Судакским филиалом ГБПОУ РК «РКИГ», кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист

Зекина Ольга Владимировна – преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

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. (260807.01) Повар, кондитер, является укрупненной группой 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;

- 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;

- 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.

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 оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК. 8.6	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 **51 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34 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)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	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, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии			
Тема 1. 1. Основы микробиологии. Общая характеристика микроорганизмов.	Содержание учебного материала.	2	2
	1. Предмет и задачи микробиологии. 2. Понятие о микроорганизмах. 3. Распространение микроорганизмов в природе 4. Основные группы микроорганизмов (бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы). 5. Физиология микроорганизмов (способы дыхания, питания, размножения). 6. Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы.		
	Практическое занятие №1	2	
	1. Ознакомление с оборудованием микробиологической лаборатории. 2. Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним.		
	Практическое занятие №2	2	
	1. Способы приготовления препаратов для микроскопирования. 2. Изучение техники микроскопирования микроорганизмов.		
Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение вопросов по теме 1. Заслуги микробиологов в развитии науки. 2. Микрофлора пищевых продуктов.	2		
Тема 1. 2. Основные пищевые инфекции и их	Содержание учебного материала.	1	2
	1. Общие понятия об инфекции, инкубационном периоде, иммунитете. 2. Острые кишечные инфекции: дизентерия, брюшной тиф, холера. Меры		

профилактика.	предупреждения острых кишечных инфекций. 3. Зоонозы: бруцеллёз, туберкулёз, сибирская язва, ящур. Меры предупреждения зоонозов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение вопросов по теме 1. Профилактика кишечных инфекций.	2	
Тема 1.3. Основные пищевые отравления и их профилактика. Глистные заболевания.	Содержание учебного материала. 1. Понятие о пищевых отравлениях. 2. Классификация пищевых отравлений. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. 3. Пищевые отравления микробного происхождения. Меры предупреждения. 4. Пищевые отравления немикробного происхождения. Меры предупреждения. 5. Гельминтозы. Профилактика глистных заболеваний.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение вопросов по теме: 1. Микотоксикозы. 2. Виды гельминтов.	3	
	Практическое занятие №3 1. Определение заражения муки картофельной болезнью.	2	
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.			
Тема 2.1. Личная гигиена работников ПОП.	Содержание учебного материала. 1. Соблюдение правил личной гигиены работников пищевых производств 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.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся.	2	

	Самостоятельное изучение вопросов по теме: 1. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.		
	Практическое занятие № 4 Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук, одежды.	2	
	Практическое занятие № 5 Санитарно-бактериологическое исследование смывов с инвентаря, оборудования.	2	
Тема 2.2. Гигиенические требования к содержанию предприятий питания.	Содержание учебного материала. 1. Гигиенические требования к выбору земельного участка предприятий питания. 2. Требования к водоснабжению, отоплению, вентиляции, канализации, освещению. 3. Требования к санитарному состоянию предприятий. 4. Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; 5. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельное изучение вопросов по теме: 1. Гигиенические требования к внутренней отделке помещений, водоснабжению, канализации, вентиляции, отоплению и освещению.	2	
	Практическое занятие №6 Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств.	2	
	Практическое занятие №7 Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств.	2	
Тема 2.3. Гигиенические требования к	Содержание учебного материала. 1. Гигиенические требования к материалу для изготовления инвентаря, посуды, тары.	1	2

оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам.	2. Требования к мытью и обеззараживанию оборудования, посуды, инвентаря. 3. Гигиенические требования к упаковочным материалам.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельное изучение вопросов по теме: 1. Виды упаковочных материалов.	2	
	Практическое занятие №8 Санитарная обработка оборудования и инвентаря.	2	
	Практическое занятие №9 Санитарная обработка оборудования и инвентаря.	2	
Тема 2.4. Гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов.	Содержание учебного материала. 1. Требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов. 2. Требования к складским помещениям для хранения пищевых продуктов 3. Требования к приему пищевых продуктов. 4. Санитарные требования к хранению скоропортящихся пищевых продуктов.	1	1
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение вопросов по теме: 1. Влияние экологической ситуации на эпидемические процессы.	2	
Тема 2.5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	Содержание учебного материала. 1. Гигиенические требования к тепловой обработке пищевых продуктов. 2. Гигиенические требования к реализации готовой продукции. 3. Требования к раздаче блюд.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся Составить конспект по теме: Тепловая обработка пищевых продуктов.	2	
	Практическое занятие № 10 1. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.	2	
Тема 2.6. Гигиеническая	Содержание учебного материала. 1. Гигиеническая оценка качества молока и молочных продуктов, мяса и	1	2

оценка качества пищевых продуктов.	мясопродуктов, колбас и колбасных изделий, рыбы и рыбных продуктов, хлеба и хлебопродуктов, овощей, фруктов, ягод. 2. Условия и сроки хранения		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение вопросов по теме: 1. Законодательные основы качества пищевых продуктов.	2	
	Практическая работа № 11 Выполнение простейших микробиологических исследований и умение давать оценку полученных результатов.	2	
	Практическая работа № 12 Выполнение простейших микробиологических исследований и умение давать оценку полученных результатов	2	
Всего:		51	

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. 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. 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.

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. 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 и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися 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;
- 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;