

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № ___ от _____
Председатель методического совета

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Игарский
Многопрофильный техникум»
Андреева М.А. _____

«___» _____ 2015 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в
пищевом производстве**

г. Игарка
2015 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее – КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)

Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна, старший мастер, преподаватель специальных дисциплин КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»;

Колесникова Юлия Владимировна – преподаватель «Игарский многопрофильный техникум»

Шубина Алена Николаевна, методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании Методического совета КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» протокол № 8 от «15» мая 2015 года.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-------------------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |

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 профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по рабочим профессиям:

16675 Повар,
12901 Кондитер.

Уровень образования – основное общее образование.
Опыт работы не требуется

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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 хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часа;
самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| 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 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ПК 1.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку 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 и 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 простые 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 порциями. |
| 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. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 52 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 38 |
| в том числе: | |
| лабораторные работы | 2 |
| практические занятия | 6 |
| контрольные работы | 5 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 14 |
| в том числе: | |
| Реферат: «Виды микробов, их строение и размножение»; | 2 |
| Домашняя работа: подготовить презентацию «Пищевые инфекционные заболевания и меры их предупреждения» | 2 |
| Домашняя работа: «Составить таблицу по пищевым отравлениям и мерам их предупреждения» | 2 |
| Домашняя работа подготовить реферат «Профессиональные заболевания работников предприятий общественного питания» | 2 |
| Домашняя работа: «Определить последние изменения в требованиях СанПиН к устройству и содержанию предприятия общественного питания». | 2 |
| Домашняя работа: подготовить реферат «Санитарно-эпидемиологический контроль в предприятиях общественного питания». | 2 |
| Защита отчетов по практическим занятиям | 2 |
| Итоговая аттестация в форме зачета | |

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «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. | | | | |
| Тема 1.1. Роль микробов, их виды и размеры | Содержание | | 2 | 1 |
| | 1 | История открытия микробов и их роль в природе | | |
| | 2 | Виды бактерий, их формы, строение и размножение | | |
| | Лабораторные работы: не предусмотрены | | | |
| | Практические занятия: не предусмотрены | | | |
| | Контрольные работы: не предусмотрены | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрены | | | |
| Тема 1.2. Физиология микробов и их распространение в природе | Содержание | | 2 | 2 |
| | 1 | Состав микробов. | | |
| | 2 | Питание и дыхание микробов | | |
| | 3 | Влияние условий внешней среды на микробы. | | |
| | 4 | Микрофлора почвы, воды, воздуха и тела человека. | | |
| | Лабораторные работы: не предусмотрены | | | |
| | Практические занятия: не предусмотрены | | | |
| | Контрольные работы: не предусмотрены | | | |
| | Самостоятельная работа: реферат: «Виды микробов, их строение, размножение». | | | |
| Тема 1.3. Микробиология основных пищевых продуктов | Содержание | | 3 | 2 |
| | 1 | Микробиология мяса и мясопродуктов | | |
| | 2 | Микробиология рыбы и рыбных продуктов | | |
| | 3 | Микробиология стерилизованных баночных консервов | | |
| | 4 | Микробиология молока и молочных продуктов | | |
| | 5 | Микробиология яиц и яичных продуктов | | |
| | 6 | Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки | | |
| | Лабораторные работы: «Изучение микрофлоры пищевых продуктов» | | | |
| | Практические занятия: не предусмотрены | | | |
| | Контрольные работы: « Значение и развитие микроорганизмов» | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся: | | - | |
| Тема 1.4. Пищевые инфекционные заболевания | Содержание | | 2 | |
| | 1 | Понятие об пищевых инфекционных заболеваниях | | 2 |
| | 2 | Признаки, инкубационный период, источники заражения острыми кишечными инфекциями. | | 2 |
| | 3 | Признаки, инкубационный период, источники заражения зоонозами | | 3 |
| | 4 | Меры предупреждения пищевых инфекционных заболеваний | | |
| | Лабораторные работы: не предусмотрены | | - | |
| | Практические занятия: «По признакам определить пищевое инфекционное заболевание» | | 2 | |
| | Контрольные работы: не предусмотрены | | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию о пищевых инфекционных заболеваниях и мерах их предупреждения | | 2 | |
| Тема 1.5. Пищевые отравления. | Содержание | | 2 | |
| | 1 | Пищевые отравления бактериального происхождения | | 2 |
| | 2 | Пищевые отравления немикробного происхождения | | 2 |
| | 3 | Меры предупреждения пищевых отравлений. | | 2 |
| | 4 | Общие понятия о глистных заболеваниях и меры их предупреждения | 2 | |
| | Лабораторные работы: не предусмотрены | | - | |
| | Практические занятия: «По признакам определить вид пищевого отравления» | | 1 | |
| | Контрольные работы: «Меры предупреждения пищевых инфекций и пищевых отравлений» | | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу по пищевым отравлениям и мерам их предотвращения. | | 2 | |
| Раздел 2 | | | | |
| Тема 2.1. Гигиена и санитария труда. | Содержание | | 2 | |
| | 1 | Понятие о гигиене труда. Улучшение условий труда на производстве. | | 2 |
| | 2 | Предупреждение производственного травматизма и оказание первой медицинской помощи. | | 2 |
| | 3 | Вредные привычки и борьба с ними. | | 2 |
| | 4 | Недопустимые инфекционные заболевания работников предприятий общественного питания | | |
| | Лабораторные работы: не предусмотрены | | - | |
| | Практические занятия: «Оказание первой доврачебной помощи при ожогах и резаных ранах» | | 1 | |
| | Контрольные работы: не предусмотрены | | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: подготовить реферат «Профессиональные заболевания работников предприятий общественного питания» | | 2 | |
| Тема 2.2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания | Содержание | | 2 | |
| | 1 | Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежды. | | 2 |
| | 2 | Санитарный режим поведения и медицинское обследование. | | 2 |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | Лабораторные работы: не предусмотрены | - | |
| | Практические занятия: не предусмотрены | - | |
| | Контрольные работы: «Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания» | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Раздел 3 | | | |
| Тема 3.1. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. | Содержание | | |
| | 1 Требования к территории предприятия общественного питания. | 2 | 2 |
| | 2 Требования к планировке и устройству помещения. | | 3 |
| | 3 Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению. | | 2 |
| | Лабораторные работы: не предусмотрены | - | |
| | Практические занятия: не предусмотрены | - | |
| | Контрольные работы: не предусмотрены | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: определить последние изменения в требованиях СанПиН к устройству и содержанию предприятия общественного питания | 2 | |
| Тема 3.2. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, таре. | Содержание | | |
| | 1 Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, посуду, тару, инструменты. | 2 | 2 |
| | 2 Требования к технологическому оборудованию. | | 2 |
| | 3 Требования к инвентарю, инструментам, кухонной посуде. | | 2 |
| | 4 Требования к столовой посуде, столовым приборам | | 3 |
| | 5 Способы мытья столовой и кухонной посуды. | | 3 |
| | Лабораторные работы: не предусмотрены | - | |
| | Практические занятия: не предусмотрены | 1 | |
| | Контрольные работы: «Основные правила санитарной обработки оборудования, инвентаря, тары, посуды и инструментов» | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: подготовить реферат «Санитарно-эпидемиологический контроль в предприятиях общественного питания». | 2 | |
| Тема 3.2. Моющие и дезинфицирующие средства разрешенные к применению на предприятиях общественного питания | Содержание | | |
| | 1 Характеристика моющих средств, разрешенных к применению на предприятиях общественного питания. | 2 | 2 |
| | 2 Характеристика дезинфицирующих средств, разрешенных к применению на предприятиях общественного питания | | 2 |
| | 3 Правила применения моющих и дезинфицирующих средств | | 2 |
| | 4 Условия и сроки хранения моющих и дезинфицирующих средств | | 2 |
| | Лабораторные работы: не предусмотрены | 1 | |
| | Практические занятия: «Приготовление моющих и дезинфицирующих средств» | 2 | |
| | Контрольные работы: не предусмотрены | - | |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена | | - | |
| Тема 3.3. Дезинфекция и дезинсекция на предприятиях общественного питания. | Содержание учебного материала | | 1 | |
| | 1 | Характеристика видов дезинфекции, применяемых на предприятиях общественного питания. | | 2 |
| | 2 | Порядок и сроки проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях общественного питания. | | 2 |
| | Лабораторные работы: не предусмотрены | | | |
| | Практические занятия: не предусмотрены | | | |
| | Контрольные работы: «Значение и правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях общественного питания» | | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена | | - | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам: «Гигиена работника пищевого производства», «Моющие и дезинфицирующие средства»;
- оборудование для лабораторных, практических работ

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор или электронная доска.
- обучающие видеофильмы по профилю общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, - 2-е изд., испр. - М.: издат. центр «Академия», 2008г.

Дополнительные источники:

1. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования / Ю М Бурашников, А С Максимов – М.: Издательский центр «Академия», 2003.
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. –М.: издат. центр «Академия», 2007.
3. «Нормативные документы индустрии питания». Справочник: 6-е изд., испр. и доп. А.Иванов. 2009.

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Современный ресторан»

Интернет ресурсы:

Вестник академии гостеприимства www.nha.ru

Вестник ПИР для индустрии питания www.hospitality.ru

Портал гильдии шеф-поваров www.chefs.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| Умения: | |
| соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; | Текущий контроль в форме защиты практического занятия |
| производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; | Текущий контроль в форме защиты практического занятия |
| готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. | Оценка выполнения домашней и контрольной работы |
| Знания: | |
| основных групп микроорганизмов | Оценка выполнения и защиты реферата |
| основные пищевые инфекции и пищевые отравления | Оценка защиты презентации |
| Возможные источники микробиологического загрязнения | Оценка выполнения контрольной и домашней работы |
| Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде. | Экспертное наблюдение и оценка практического занятия, оценка выполнения домашней работы |
| Правила личной гигиены работников пищевых производств | Оценка выполнения домашней работы, наблюдение и оценка практического занятия |
| Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения | Экспертное наблюдение в ходе лабораторной работы и контрольной работы. |
| Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | Оценка выполнения контрольной работы и домашнего задания |