

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «28» 08 2015г.
Руководитель МО Сергеев



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

По программе профессиональной подготовки повар 3 разряда

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 месяца

2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 (зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. N 29749).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик: Рассанова Мария Михайловна, старший мастер

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины предназначена для дополнительного профессионального образования по программе профессиональной подготовки повар 3 разряда. Срок обучения 3 месяца.

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 бактерий и грибов и давать оценку полученных результатов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные группы патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям предприятий общественного питания, 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 в помещениях предприятий общественного питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: 10 часов

1.5. Итоговая аттестация: в форме итогового зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

№ темы	№ задания	Наименование тем, заданий
I		<i>Понятие о гигиене труда. Личная гигиена</i>
	1-1	Гигиена труда. Санитарный режим.
	1-2	Медицинское обследование, их цели, виды. Личная гигиена.
II		<i>Пищевые вещества и их значения. Пищеварение и усвояемость пищи.</i>
	1-3	Белки, жиры, углеводы, витамины.
	1-4	Процесс пищеварения, усвояемости пищи.
III		<i>Основы микробиологии. Пищевые инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания.</i>
	1-5	Пищевые инфекции, профилактика пищевых инфекций, отравлений и гельминтоза.
	1-6	Гельминтозы, меры их профилактики.
III		<i>Личная гигиена повара, кондитера. Санитарные требования к реализации готовой продукции</i>
	1-7	Личная гигиена, санитарный режим.
	1-8	Санитарные требования к хранению, реализации продукции и обслуживанию потребителей
	1-9	Итоговый зачет
	1-10	Итоговый зачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места для обучающихся -26;
- рабочее место преподавателя - 1;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы микробиологии», «Основы гигиены и санитарии общественного питания»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

по количеству обучающихся:

Приборы:

1. Бактерицидная лампа ДБ-30-1
2. Микроскоп
3. Весы лабораторные технические
4. Холодильник бытовой
5. Вытяжная и приточная вентиляция.

Лабораторная посуда и инвентарь:

1. Бюретки с боковым краном
2. Колбы конические
3. Колбы мерные с 1меткой
4. Мензурки
5. Пипетки градуированные
7. Пинцеты медицинские
8. Палочки стеклянные по действующей нормативно-технической документации
9. Спиртовка лабораторная
10. Стекло покровное для микропрепарата
11. Стаканы лабораторные от 100мл-1000мл
12. Часы песочные настольные
13. Штативы для пробирок
14. Штативы для бюреток

Химические реактивы:

1. Агар микробиологический
2. Агар сухой питательный
3. Спирт этиловый ректификованный
4. Хлорная известь
5. Вата медицинская гигроскопическая
6. Сода кальцинированная
7. Део хлор

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература.

1. Горохова С.С. Косолапова Н.В. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М.: ИЦ «Академия», 2009.
2. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. М.: ИЦ «Академия», 2007.-304с.
3. Жарикова Г.Г., Леонова И.Б. Основы микробиологии : Практикум: учеб.пособие М.: ИЦ «Академия», 2010.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.: ИЦ «Академия», 2008.-184с.
5. Мартыничик А.Н., Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария. М.: ИЦ «Академия», 2008.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М.: ИЦ «Академия», 2009.
7. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. М.: ИЦ «Академия», 2009.

Дополнительная литература.

1. Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 № 2 –ФЗ;
2. Федеральный Закон РФ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
3. Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
4. Федеральный Закон РФ «О ветеринарии» от 21.06.1993 № 4979-1;
5. Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036
6. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15.02.2002 № 12 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»;
7. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 25.12.2003 № 90 «Об утверждении методических рекомендаций по организации диетического (лечебного) питания в государственных (муниципальных) учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»;
8. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;
9. Приказ Министерства здравоохранения СССР от 10.03.1986 № 333 «Об улучшении
10. организации лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)»;
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
13. СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
15. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
16. СанПиН 1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;

17. СанПиН 2.4.1201-03 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации»; (На основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 09.02.2015 N 8 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2015 года.)
18. СанПиН 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
19. СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей"

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	
Знания:	
основные группы микроорганизмов	Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Проверка соответствия выполнения контрольных заданий требованиям к результатам освоения дисциплины Выполнение самостоятельной работы.
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	