

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

2014 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС) по профессии начального профессионального образования (далее НПО) **260807.01 Повар, кондитер.**

Организация-разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение начального профессионального образования профессиональное училище №153 с.Большеустыкинское Республика Башкортостан

Разработчики:

Дильмухаметов Басир Хасанович – заместитель директора по учебно-производственной работе.

Бикташева Зульфия Хакимьяновна – преподаватель специальных дисциплин.

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО).

Заключение Экспертного совета № _____ от
« ____ » _____ 200 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 по профессии НПО, входящей в состав укрупненной группы профессий **260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**, по направлению подготовки **260807.01 Технология продукции и организация общественного питания** по профессии **260807.01 Повар, кондитер**.

Программа учебной дисциплины может быть использована **В** дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессии **260807.01 Повар, кондитер**.

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-технические 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество во часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	22
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

2.2. 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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Основы микробиологии		10	
Тема 1. Понятие о микроорганизмах.	Морфология микробов. Физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	2	1
	Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов.	2 2	1
	Практические занятия 1. Физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. 2. Понятие о микробиологии. 3. Микробиология основных пищевых продуктов.	3	
	Контрольная работа по теме «Основы микробиологии»	1	
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления.		18	1
Тема 2.1. Пищевые инфекционные заболевания. Тема 2.2. Пищевые отравления	Острые кишечные инфекции. Зоонозы.	2 2	1
	Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.	2 2	1
	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	4	
	Практические занятия 1. Распространение микробов в природе 2. Пищевые инфекционные заболевания 3. Пищевые отравления 4. Глистные заболевания 5. Общие сведения о гигиене и санитарии труда	5	

	Контрольная работа по теме «Пищевые инфекции и пищевые отравления»	1	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделам 1 и 2. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Что такое микробы? Каковы механизмы проникновения питательных веществ в микробные клетки? Какие микробы обнаруживают на теле, руках, ротовой полости и в кишечнике человека? Какова характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний? Пищевые продукты и причины, вызывающие острые кишечные инфекции и зоонозы. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой. В каких случаях возникает отравление цинком и медью?	<u>6</u>	
Раздел 3. Основы гигиены и санитарии		40	
Тема 3.1. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов.	2	2
	Требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов.	2	
Тема 3.2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	Практические занятия Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	2	
	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.	3	2
	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарный контроль качества готовой пищи.	3 2	
	Практические занятия Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	4	
	Контрольная работа по теме «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов»	1	
	Самостоятельная работа выполнение реферата по теме «Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов»	<u>2</u>	

Тема 3.3. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	Содержание тела. Содержание рук. Содержание полости рта. Санитарная одежда. Санитарный режим поведения. Медицинское обследование. Санитарный контроль.	2 2	2
	Практические занятия Личная гигиена работников п.о.п.	2	
Тема 3.4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	Требования к оборудованию. Требования к мебели зала. Требования к инвентарю и инструментам. Требования к кухонной посуде и таре. Требования к столовой посуде.	2 2	2
	Практические занятия Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	2	
Тема 3.5. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	Требования к устройству предприятий общественного питания. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.	2 2	2
	Практические занятия Санитарные требования к устройству и содержанию п.о.п. Составление санитарно-гигиенических требований к планировке предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	4	
	Контрольная работа по теме «Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания»	1	

	<p>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по темам : 3.3; 3.4; 3.5.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Каковы правила ношения санитарной одежды повара и кондитера. Средства для мытья и дезинфицирования рук повара, кондитера. Каковы общие профилактические меры в борьбе с мухами, тараканами, грызунами. Санитарно-гигиенические требования предъявляемые к материалам для изготовления оборудования, посуды, инвентаря. Значение маркировки инвентаря и посуды. Способы дезинфицирования оборудования, инвентаря, инструментов.</p> <p style="text-align: right;">Всего</p>	<p style="text-align: center;"><u>8</u></p> <p style="text-align: center;">84</p>	
--	--	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. *Горохова С.С., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.,* Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. - М.: ОИЦ Академия, 2008.
2. *Мармузова Л.В.*, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.– М.: ОИЦ Академия, 2008.
3. *Матюхина З.П.*, Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.:ОИЦ Академия, 2007.

Дополнительная литература:

1. *Трушина Т.П.*, Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. – Ростов н/Д.: Феникс, 2007.

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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2

Умения:	
Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	лабораторные работы
Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи.	практические занятия, домашние работы
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	практические занятия
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.	лабораторная работа, практические занятия
Знания:	
Основные группы микроорганизмов	контрольная работа, домашняя работа
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	контрольная работа, домашняя работа
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	практические занятия
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.	практические занятия
Правила личной гигиены работников пищевых производств	контрольная работа, практические занятия
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	контрольная работа, домашняя работа
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	контрольная работа, домашняя работа.