

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Профессия: «Повар, кондитер»

Код профессии по ФГОС : 260807.01

Программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

260807.01
код

Повар, кондитер
наименование специальности (профессии)

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

Заключение Экспертного совета № _____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.
номер

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»

Разработчики:

1. Хошева Татьяна Акиндиновна, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум», высшая квалификационная категория ;

Рассмотрена методической комиссией профессионального цикла
ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»
протокол № 1 от «15» июня 2014 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

учебной дисциплины

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100701.01 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина

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

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

- соблюдать основы 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, основы их использования условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации .

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов;

обязательной самостоятельной учебной нагрузки обучающегося 18 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	ОБЪЁМ ЧАСОВ
МАКСИМАЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА (ВСЕГО)	56
ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ АУДИТОРНАЯ УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА (ВСЕГО)	38
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ	18

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межцелильных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Общепрофессиональный цикл		*	
МДК «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»	Содержание	56	
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов.	Введение Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды Морфология микробов: бактерии, грибы, дрожжи, вирусы. Физиология микробов.	3	2
Тема 1.2.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Пищевые инфекции. Развитие инфекционных болезней. Защитные силы организма и иммунитет. Возбудители пищевых инфекций Пищевые отравления. Пищевые интоксикации бактериальной природы. Пищевые интоксикации грибковой природы. Пищевые токсикoinфекции. Гельминтозные заболевания.	3	2
Тема 1.3.Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Среда обитания микроорганизмов. Микрофлора почвы. Микрофлора воздуха. Микрофлора воды. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Лабораторные работы по теме: «Устройство микроскопа и правила работы с ним». «Изучение под микроскопом морфологии бактерий -дрожжей и микроскопических грибов». «Санитарно-бактериологическое исследование воздуха»	2+6(лаб-практ.работ)	
Тема 1.4.Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.	Санитарные требования, предъявляемые к водоснабжению, канализации, отоплению и вентиляции. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде. Санитарные требования к производственным цехам, технологическому оборудованию, одежде работающих. Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции, ее хранению и транспортированию.	4	
Тема 1.5. Правила проведения дезинфекции, дератизации.	Способы борьбы с переносчиками инфекций. Дезинфекция, средства дезинфекции. Дезинсекция, методы ее осуществления. Меры дератизации и ее цель.	2	
Тема 1.6.Классификация моющих средств, правила их	Санитарно -гигиеническая уборка мочных и цехов. Мытье посуды. Моющие средства, допущенные для мытья посуды на предприятиях	2+8(практич.работ)	

применения, условия и сроки их хранения.	общественного питания. Санитарно-гигиеническая уборка, санитарно-гигиенические средства на общие правила использования кислотных и щелочных средств. Практические работы 1-4 отоворить, растворы дезинфицирующих средств», «1 отоворить растворы моющих средств», «Производить санитарную обработку инвентаря и столовой посуды», «Производить санитарную обработку оборудования».		
Тема 1.7. Правила личной гигиены работников пищевых производств.	Гигиена труда. Личная гигиена работников пищевой промышленности. Производственная санитария. Практические работы: «Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при работе в холодном цехе», «Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при работе в горячем цехе», «Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при работе в кондитерском цехе», «Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при хранении и транспортировке продукции».	3+4(практ. работы)	
Дифференцированный зачет		1	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы	Систематическая проработка комплексов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к семинарам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление семинаров, докладов. Самостоятельная подготовка докладов. 1. Реферат на тему: «Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания». 2. Заполните анкету «Как часто вы употребляете продукты?». 3. Приведите существующую классификацию бактерий, вирусов, грибов, дрожжей. 4. Назовите пищевые отравления бактериального происхождения. 5. Укажите санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции. 6. Составьте кроссворд на тему «Основные группы микроорганизмов».	18	
Всего:		56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие кабинета «Физиологии питания».

Оборудование учебного кабинета: Термостат, сушильный шкаф ,автоклав ,весы,

Пробирки ,пипетки ,колбы, микроскоп, предметные стекла.

Наглядные пособия : исследуемые материалы.

Технические средства обучения: DVD и CD диски по физиологии питания , компьютер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Л.В .Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности», учебник для нач. проф. Образования «Академия»,2011-160с.

2. «Основы физиологии питания ,гигиены и санитарии»

Учебное пособие для нач.проф образования/ под ред. Матюхина .З.П.

М.ИРПО :Издательский центр «Академия» 2002г.

3.»Товароведение пищевых продуктов»,

Учебное пособие для нач.проф. образования/под ред .Матюхина З.П.

,Королева Э.П. ,Издательский центр «Академия» 2002г.

4.А.Н.Мартинчик,А.А.Королев,Ю.В.Несвижский «Микробиология ,физиология питания,санитария»,»Академия,2010-352с..

Дополнительные источники:

1.Т.А.Качурина «Основы физиологии питания ,санитарии и гигиены»

.Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач .проф .образования.-М.

:Издательский центр «Академия»,2009.-96с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты Обучения (освоенные умения, усвоенные знания).	Формы и методы контроля и оценки
Уметь	
Соблюдать основы личной гигиены	Защита практической работы, выполнение самостоятельной работы, тестирование
Соблюдать санитарные требования при приготовлении пищи	Выполнение самостоятельной работы, тестирование
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Защита практической работы, выполнение самостоятельной работы, тестирование
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Выполнение самостоятельной работы, тестирование
Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Выполнение самостоятельной работы, тестирование
организовывать рабочее место.	Выполнение самостоятельной работы, тестирование Выполнение самостоятельной работы.
Знать	
Основные группы микроорганизмов	Выполнение самостоятельной работы, тестирование
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Защита практической работы, выполнение самостоятельной работы, тестирование
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Защита практической работы, выполнение самостоятельной работы, тестирование
Санитарно-технологические требования к помещениям	Выполнение самостоятельной работы, тестирование

оборудованию ,инвентарю ,одежде, Классификацию моющих средств основы их применения, условия и сроки хранения	Защита практической работы, выполнение самостоятельной работы, тестирование
Основы проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Выполнение самостоятельной работы, тестирование.

Организация-разработчик: