

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 36»**

РАССМОТРЕНА
методической комиссией
Протокол № _____
от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора КГБОУ НПО «ПУ № 36»
_____/ Е.В.Фомина/
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в
пищевом производстве».**

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УПР
_____/Н.В.Махотина

Профессия: **260807.01 Повар, кондитер**
Срок обучения: **10 месяцев**

Учебная нагрузка: 46 часов.

Количество часов обязательной аудиторной учебной нагрузки
обучающегося: 32 часа.

Из них, лабораторно–практических занятий: 10 часов.

Красноярск, 2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 260807.01 Повар, кондитер

Организация-разработчик: КГБОУ НПО «ПУ №36»

Разработчики:

Черноусова Г.Н., преподаватель спец. дисциплин; Никитина О. А. мастер производственного обучения КГБОУ НПО «ПУ №36»

СОДЕРЖАНИЕ

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

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 СПО 260807.01 **Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке и повышении квалификации по профессиям повар, кондитер по очно-заочной (вечерней) форме, на базе среднего (полного) общего образования.

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 рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 14 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)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные занятия	3
практические занятия	7
контрольные работы	5
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
в том числе:	
Оформление презентационных материалов	4
Оформление индивидуального проектного задания	2
Поиск информации по заданной теме	4
Выполнение домашней работы	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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
1	2	3	4
Раздел I.			
Тема 1.1. Введение в предмет	Содержание учебного материала по теме 1.1	1	
	1 Назначение предмета. Понятие микробиологии, санитарии, гигиены. История развития наук		2
	Лабораторная работа		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Основы микробиологии	Содержание учебного материала по теме 1.2	1	
	1 Классификация микроорганизмов.		2
	2 Бактерии. Строение. Размножение.		2
	3 Дрожжи. Грибы. Вирусы.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка индивидуальных письменных сообщений по теме: «Микробиология мучных и кондитерских изделий». Индивидуальное проектное задание.		2
Тема 1.3. Пищевые заболевания микробной природы	Содержание учебного материала по теме 1.3	6	
	1 Пищевые инфекции. Источники распространения. Разновидности, их характеристика		2
	2 Возбудители пищевых инфекций. Их характеристика, инкубационный период.		2
	3 Пищевые отравления бактериального происхождения, причины, источники, меры профилактики.		2
	4 Пищевые интоксикации грибковой природы. Токсикоинфекции. Меры предупреждения. Профилактика.		2
	5 Гельминтозные образования. Меры предупреждения. Профилактика.		2
	Практическое занятие: «Определение количества дрожжей и молочнокислых бактерий в полуфабрикатах»		2
	Контрольная работа: «Пищевые отравления. Меры предупреждения и профилактики»		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Индивидуальное проектное задание. подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций, оформление практической работы, отчета по практической работе, подготовка к защите. Выполнение домашнего задания по теме 1.3.		2
	Тема 1.4 Микробиология важнейших пищевых продуктов		Содержание учебного материала теме 1.4.
1 Микробиология мяса и мясных продуктов. Виды порчи, возбудители, показатели, меры профилактики.		2	
2 Микробиология рыбы и рыбных продуктов		2	
3 Микробиология баночных консервов		2	
4 Микробиология молока и молочных продуктов, жиров.		2	
5 Микробиология яиц и яичных продуктов		2	
6 Микробиология плодов, овощей и зерновых продуктов.		2	

	Лабораторные работы «Определение качественных консервов»	2	
	Контрольная работа по теме «Микробиология консервированных продуктов»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторной работы, отчета по лабораторной работе, подготовка к защите. Выполнение домашнего задания по теме 1.4 Презентация.	2	
Тема 1.5. Санитария и гигиена предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала теме 1.5		
	1 Санитарно-технологические требования к помещениям	2	2
	Лабораторная работа «Санитарно-бактериологическое исследование анализа воды»	1	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторной работы, отчета по лабораторной работе, подготовка к защите, выполнение домашнего задания по теме 1.5.	2	
Тема 1.6 Гигиена труда	Содержание учебного материала по теме 1.6		
	1 Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.	8	2
	2 Санитарные требования к мытью посуды, инвентаря и оборудования.		2
	3 Санитарные требования к содержанию предприятий.		
	4 Классификация моющих средств. Правила их применения. Условия и сроки их хранения		
	Практическое занятие «Приготовление дезрастворов и моющих средств для обработки оборудования»	2	
	Практическое занятие «санитарно-бактериологическое исследование смывов с инвентаря, оборудования»»»	2	
	Контрольная работа по теме « Санитарно-гигиенические требования к обработке посуды, инвентаря»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций, оформление практической работы, отчета по практической работе, подготовка к защите выполнение домашнего задания по теме 1.6.	2	
	Тема 1.7 Гигиена пищевых продуктов	Содержание учебного материала по теме 1.7	
1 Санитарные требования к условиям хранения и транспортировке пищевых продуктов.		4	2
2 Санитарные правила перевозки продуктов			2
3 Правила приемки и хранения пищевых продуктов, оценка качества. Санитарные требования к складским помещениям			2
Практические занятия		1	
Контрольная работа «Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов»		1	
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций, оформление практической работы, отчета по практической работе, подготовка к защите; выполнение домашнего задания по теме 1.7 Презентация.		2	
Тема 1.8. Личная гигиена работников пищевых производств.	Содержание учебного материала по теме 1.8		
	1 Санитарные требования к работнику предприятия общественного питания и к приготовленной пищи.	3	2
			2
			2
2 Профилактические методы применения борьбы с источниками инфекции	2		

			2
	Контрольная работа по теме «соблюдение правил личной гигиены»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций, оформление практической работы, отчета по практической работе, подготовка к защите выполнение домашнего задания по теме 1.9.Презентация.	2	
Дифференцированный зачет		1	
		Всего:	46

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете спецтехнологии по профессии «Повар, кондитер».

Оборудование лаборатории по количеству обучающихся:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»;
- приборы и посуда для лабораторных анализов;
- образцы материалов и реактивов для исследования;
- комплект демонстрационных материалов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- графпроектор и отражательный экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова Л.В.. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник. – 3-е изд., перераб. и доп. М: ОИЦ «Академия», 2008. – 160 с. – Серия: Начальное профессиональное образование.
2. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита: Учеб. пособие / Ростов на Дону: «Феникс», 2000. – 384 с.

Дополнительные источники: электронные учебники.

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
Умения:	
соблюдать правила личной гигиены, и санитарные требования при приготовлении пищи;	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии
Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии
Знания:	
основные группы микроорганизмов	Текущий контроль. Оценка поиска информации по заданной теме и результатов выполнения самостоятельной работы.
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Текущий контроль. Оценка поиска информации по заданной теме и результатов выполнения самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения практических и контрольных работ
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	Текущий контроль. Оценка поиска информации по заданной теме и результатов выполнения самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения лабораторных, контрольных работ
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Текущий контроль. . Оценка поиска информации по заданной теме и результатов выполнения самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения лабораторных работ
правила личной гигиены работников пищевых производств;	Текущий контроль. Оценка поиска информации по заданной теме и результатов выполнения самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения практических, контрольных работ
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Текущий контроль. Оценка поиска информации по заданной теме и результатов выполнения самостоятельной работы.

	Оценка результатов выполнения практических и контрольных работ
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Текущий контроль. Оценка поиска информации по заданной теме результатов выполнения самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения практических и контрольных работ

Поурочное тематическое планирование:

Дисциплина « Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

Введение в предмет.(1ч.)

1. Назначение предмета. Понятие микробиологии, санитарии, гигиены. История развития наук.

Основы микробиологии (1ч.)

2. Классификация микроорганизмов. Бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.

Пищевые заболевания микробной природы (6ч.)

3. Пищевые инфекции. Разновидности, характеристики. Возбудители пищевых инфекций.

4. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые интоксикации.

5. Гельминтозные образования. Меры предупреждения. Профилактика.

6-7. Практические занятия: Определение количества дрожжей и молочнокислых бактерий в полуфабрикатах.

8. Контрольная работа: Пищевые отравления. Меры предупреждения, профилактика.

Микробиология важнейших пищевых продуктов.

9. Микробиология мяса и мясных продуктов.

10. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология баночных консервов.

11. Микробиология молока и молочных продуктов, жиров. Микробиология яиц и яичных продуктов.

12-13. Лабораторные работы: Определение качественных консервов.

14. Контрольная работа: Микробиология консервных продуктов.

Санитария и гигиена предприятий общественного питания.

15. Санитарно – технологические требования к помещениям.

16. Лабораторная работа: Санитарно – бактериологическое исследование анализа воды.

Гигиена труда.

17. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.

Санитарные требования к мытью посуды, инвентаря и оборудования.

18. Санитарные требования к содержанию предприятий.

19. Классификация моющих средств. Правила их применения. Условия и сроки их хранения.

20-21. Практические занятия: Приготовление дезрастворов и моющих средств для обработки оборудования.

22-23. Практические занятия: Санитарно – бактериологическое исследование смывов с инвентаря, оборудования.

24. Контрольная работа: Санитарно- гигиенические требования к обработке посуды, инвентаря.

Гигиена пищевых продуктов.

25. Санитарные требования к условиям хранения и транспортировке пищевых продуктов.

Санитарные требования перевозки продуктов.

26. Правила приемки и хранения пищевых продуктов, оценка качества. Санитарные требования к складским помещениям.

27. Практическое занятие: Условия хранения и транспортировки пищевых продуктов.

28. Контрольная работа: Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

Личная гигиена работников пищевых производств.

29. Санитарные требования к работнику предприятия общественного питания и к приготовленной пище.

30. Профилактические методы применения борьбы с источниками инфекции.

31. Контрольная работа: Соблюдение правил личной гигиены.

32. Дифференцированный зачет.

Всего: 32 часа

Т/З -16ч.

П/р - 10ч.

К/р – 5ч.