

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ
«КРАСНОАРМЕЙСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

для профессии СПО по программе подготовки
рабочих и служащих:


19.01.17 «Повар, кондитер»

с. Красноармейское

2014 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «Красноармейское
профессиональное училище»

 И.К. Пуларгин

« 1 » 09 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

с. Красноармейское
2014 г.

Рабочая программа учебной дисциплины на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования по программе подготовки рабочих и служащих: **19.01.17 «Повар, кондитер»**

Организация-разработчик: **ГБПОУ «Красноармейское профессиональное училище»**

Разработчик:
Перевёртова Л.М. преподаватель

Рассмотрена на заседании
методической комиссии
специальных дисциплин
и мастеров п/о
«СЗ» 09 20 14г.

Председатель комиссии:
М.А. Морозова М.А.Морозова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования по программе подготовки рабочих и служащих: **19.01.17 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке по профессиям:

1. Повар
2. Кондитер
3. Хозяйка усадьбы

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: 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 их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 47 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 15час.

2. Структура и содержание учебной дисциплины.

2.1.Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Виды учебной работы</i>	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	47
Обязательна аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	1
контрольные работы	1
курсовая работа	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	15
в том числе:	-
самостоятельная работа (реферат)	1
Итоговая аттестация в форме (реферат)	

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень усвоения
Раздел 1.	Основы микробиологии и гигиена в пищевом производстве	17	
<i>Тема 1.1</i>	Введение. Основы микробиологии	1	2
	1.Основные группы микроорганизмов	1	2
	2.Пищевые заболевания	1	2
	Пищевые заболевания	1	2
	3.Микробиологическое загрязнение на ПОП	1	2
	Микробиологическое загрязнение на ПОП	1	2
	4.Простейшие микробиологические исследования.	1	2
	Проверка результатов м/б исследований	1	2
	5.Тест	1	2

	1.Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	2
	2.Личная гигиена работников ПОП	1	2
	Личная гигиена работников ПОП	1	2
	Производственная санитария	1	2
	Классификация дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	2
	Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	2
Раздел 2.	Санитарные нормы и правила на ПОП	15	
<i>Тема 2.1</i>	Санитарные требования к устройству ПОП	1	2
	1. Санитарные требования к содержанию ПОП	1	2
	Требования к предприятиям малой мощности	1	2
	Водоснабжение и канализация	1	2
	Отопление и вентиляция	1	2
	Требования к оборудованию, инвентарю и таре	1	2
	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.	1	2
	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд	1	2
	Санитарный контроль качества готовой продукции	1	2
	Требования к реализации готовой продукции	1	2
	Требования к обслуживанию посетителей	1	2
	4.Санитарно-пищевое законодательство и организация пищевого надзора	1	2
	Повторение	1	
		Повторение	1
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа обучающихся над итоговым рефератом в том числе: поиск и обработка информации подготовка реферата	15	
	Всего	47	

Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрены)	Объём часов	Дата проведения
Раздел 1.	Основы микробиологии и гигиена в пищевом производстве	17	
<i>Тема 1.1</i>	Введение. Основы микробиологии	1	
	1.Основные группы микроорганизмов	1	
	2.Пищевые заболевания	1	
	Пищевые заболевания	1	
	3.Микробиологическое загрязнение на ПОП	1	
	Микробиологическое загрязнение на ПОП	1	
	4.Простейшие микробиологические исследования.	1	
	Проверка результатов м/б исследований	1	
	5.Тест	1	
	1.Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	
	2.Личная гигиена работников ПОП	1	
	Личная гигиена работников ПОП	1	
	Производственная санитария	1	
	Классификация дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	
	Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	
Раздел 2.	Санитарные нормы и правила на ПОП	15	
<i>Тема 2.1</i>	Санитарные требования к устройству ПОП	1	
	1. Санитарные требования к содержанию ПОП	1	
	Требования к предприятиям малой мощности	1	
	Водоснабжение и канализация	1	
	Отопление и вентиляция	1	
	Требования к оборудованию, инвентарю и таре	1	
	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.	1	
Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд	1		

	Санитарный контроль качества готовой продукции	1	
	Требования к реализации готовой продукции	1	
	Требования к обслуживанию посетителей	1	
	4. Санитарно-пищевое законодательство и организация пищевого надзора	1	
	Повторение	1	
	Повторение	1	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа обучающихся над итоговым рефератом в том числе: поиск и обработка информации подготовка реферата	15	
	Всего	47	

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочее место учителя
- Рабочие места обучающихся
- Ученическая доска
- Набор для работы у доски (указка, линейка, мел, магниты для плакатов и т.д.)
- Шкафы для хранения наглядных пособий
- Макеты
- Стенды для учебной информации

Технические средства обучения:

- Компьютер
- Принтер
- Web-камера
- Проектор
- Экран
- CD-диски

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». –М.: Академия, 2008

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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;	Тестирование, практическая работа, опрос, наблюдение
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 их хранения;• правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Тестирование, практическая работа, опрос, наблюдение