МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ МО «КИК»)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат:
5E41D505DC094A5B3BD1E0D93A43F3A46DE84893
Владелец: Чалая Екатерина Ефимовна
Действителен: с 11.12.2020 по 11.03.2022

Утверждаю
Директор ГАПОУ МО «КИК»
_____Е.Е. Чалая
«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

по профессиям профессиональной подготовки
16675 Повар

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основе профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н и профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.092015 г. № 610н.

Организация-разработчик: ГАПОУ МО «Кандалакшский индустриальный колледж».

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой) комиссией преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения социально-экономического профиля.
Протокол № 10 от «23» июня 2020 г.

Председатель_____/ Д.В.Матвеева /

Составлена в соответствии с профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н и профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.092015 г. № 610н.

Заместитель директора
по УПР _____ /Ю.В.Саломахин/

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессиям профессиональной подготовки **16675 Повар**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины 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;

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. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - **51** час.

включая:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - **34** часа;

в т.ч. практических работ – **4** часа;

-самостоятельная работа обучающихся – **17** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	**51**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	**34**
в том числе:	
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающихся	**17**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
Раздел 1. Основы микробиологии			
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов.	**Содержание учебного материала**	7	1-2
	Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины. Место дисциплины в подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер», ее содержание, связь с другими дисциплинами. Понятия микробиологии, санитарии и гигиены. Техника безопасности на уроках теоретического и практического обучения Морфология микроорганизмов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, обмен веществ, питание микроорганизмов, рост микробной культуры. Виды брожения. Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические, химические, биологические факторы.		
	Практические занятия	5	2
	Изучение морфологии и физиологии микроорганизмов. Изучение влияния внешней среды на микроорганизмы и способов сохранения пищевых продуктов.		
	Контрольная работа по теме «Основные группы микроорганизмов»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, периодических изданий. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативно-правовой базы санитарных требований к предприятиям общественного питания. Подготовка видеороликов, компьютерных презентаций. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: -Способы сохранения продуктов. -Микробиология основных пищевых продуктов	4	
Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**	5	2

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Понятие о инфекции. Иммунитет. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые отравления: бактериального происхождения. Токсикоинфекции. Глистные заболевания.		
	Практические занятия	2	2
	Проведение гигиенической оценки пищевых продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, периодических изданий. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Подготовка видеороликов, компьютерных презентаций. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: - Пищевые инфекции. - Пищевые отравления. -Профилактика пищевых инфекционных заболеваний. -Пищевые продукты и гельминтозы.	5	
Раздел 2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания			
Тема 2.1. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания	**Содержание учебного материала**	14	2
	Санитарная культура. Личная гигиена работников предприятий общественного питания Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Медицинские обследования, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение. Требования к санитарной одежде. **Правила личной гигиены персонала.** Правила личной гигиены персонала. Санитарные книжки. Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Санитарная подготовка персонала. Санитарная документация. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания: требования к территории, к планировке и устройству помещений (помещения для приема и хранения продуктов, к производственным помещениям и к помещениям, связанным с обслуживанием потребителей). Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, одежде. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.		

	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.		
	Практические занятия	2	2
	Изучение санитарных требований к условиям и срокам хранения скоропортящихся продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, периодических изданий. Домашняя работа по теме «Составление схемы-графика профилактических обследований персонала».	2	2
Тема 2.2. Гигиена труда	**Содержание учебного материала**	4	2
	Гигиена труда. Понятие о гигиене труда. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.		
	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Профессиональные вредности.		
	Практические занятия	2	2
	Производственная гимнастика. Приготовление дезинфицирующих растворов и обработка оборудования и инвентаря. Изучение соблюдения санитарных требований на предприятиях общественного питания.		
	Контрольная работа по теме «Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания» (тестирование)	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, периодических изданий. Подготовка видеороликов компьютерных презентаций на тему «Соблюдение санитарных требований на предприятиях общественного питания».	6	
	Всего:	**51**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитария и гигиена»; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; мастерских - учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:
- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал;
- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, сборники задач и упражнений, справочник продавца, справочник товароведа, карточки-задания, комплекты тестовых заданий);
- комплекты инструкционно-технологических карт;
- наглядные пособия (плакаты, таблицы, демонстрационные стенды, макеты, муляжи);

Технические средства обучения: компьютеры, программное обеспечение, видеофильмы, кинофильмы, диапозитивы, кинопроектор, диапроектор, эпидиаскоп, телевизор, видеомагнитофон.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:
- основное и вспомогательное технологическое оборудование (холодильник; плиты, столы; весы электронные);
- инструмент, приспособления, приборы и инвентарь, расходные материалы, посуда ;
- инструкции и плакаты по технике безопасности;

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебник для среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

Фатыхов Д.Ф. «Охрана труда в торговле, в общественном питании», М: Издательский - Центр «Академия», 2000г.

Лерина И.В., Педенко А.И. Лабораторные работы по микробиологии. – М.: Экономика,2010.-158.

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).

СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».
Интернет-ресурсы:
Санитарный контроль в пищевой промышленности: http://smikro.ru
Пищевая микробиология: http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid=23
Микробиология: http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html
Простейшие: http://www.mazurchik.ru/10.php
Периодические издания (отечественные журналы): Журнал: «Питание и общество».

Интернет-ресурсы:
www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс
Межрегиональная общественная организация Общество защиты прав потребителей «Общественный контроль» (дата обращения 30.12.2011)
ozpp.ru/standard/gosty/gostr510742003/ - ГОСТ Р 51074-2003
ozpp.ru/standard/normy/sanpin2322354-08/ - СанПиН 2.3.2.2354-08
ozpp.ru/standard/normy/sp 235021/sp235021.html/- СанПиН 2.3.5. 021-94
Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
www. rospotrebnadzor.ru / documen / zacon (дата обращения 04.01.2012)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
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	Оценка решения ситуационных задач Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе практических работ. Оценка компьютерной презентации по теме «Соблюдение санитарных требований к хранению и реализации скоропортящихся пищевых продуктов на предприятиях общественного питания г. Кандалакши»
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;	Оценка контрольных работ по темам «Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания», «Гигиеническая оценка пищевых продуктов», «Личная гигиена и гигиена труда» Опрос Оценка работы в группах
требования к личной гигиене персонала	Оценка решения тестовых заданий по теме «Личная гигиена и гигиена труда». Оценка домашней работы. **Дифференцированный зачет**