

Рабочая программа учебной дисциплиныОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

Разработчик: Хамидуллина Р.А. мастер производственного обучения 1квалификационной категории.

 Рекомендована экспертной группой ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.

Председатель экспертной группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Подпись ФИО

**.**

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| Паспорт программы учебной дисциплины | 4 |
| Структура и примерное содержание учебной дисциплины | 5 |
| Условия реализации программы учебной дисциплины | 9 |
| Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 11 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**оп о1 оСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер».

 Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии «Повар».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

 дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** Выпускник, освоивший ОПОП, должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ОПОП ППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**5.2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**5.2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

ПК2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК2.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК2.5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**5.2.3. Приготовление супов и соусов.**

ПК3.1.Готовить бульоны и отвары.

ПК3.2.Готовить простые супы.

ПК3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.

**5.2.4. Приготовление блюд из рыбы.**

ПК4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**5.5.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**5.5.6. Приготовление холодных блюд и закусок.**

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**5.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков.**

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**5.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В результате освоения дисциплины студент 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 студент 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.Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **45** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **30** часов;

самостоятельной работы обучающегося **15** 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)** | *45* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *30* |
| в том числе: |  |
|  лабораторные занятия | *10* |
|  практические занятия | *-* |
|  контрольные работы |  |
|  курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *15* |
| в том числе: |  |
|  самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)* | *-* |
| *Итоговая аттестация в форме зачет*  |

# **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

# **ОП. 01**. **оСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1.** |  **Основы микробиологии** |  |  |
| **Тема1**.Понятие о микроорганизмах | Содержание учебного материала | *2**2* |
| 1.2. | Морфология микроорганизмов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы .Патогенные микроорганизм | *1* |
| Лабораторные работы «Микрокопирование бактерий и плесневых грибов». | *4* | *2**2* |
| Практические занятия  |  |
| Контрольные работы | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся Проработка материала лекций по темам:1.Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы2.Патогенные микроорганизмы3.Морфология микроорганизмов | *4* |
| **Тема 2.** Микробиология пищевых продуктов | Содержание учебного материала | *2**2**2*  |
| 123 | Микробиология мяса и мясопродуктовМикробиология рыбы и рыбных продуктовМикробиология молока и молочных продуктовМикробиология яиц и яичных продуктовМикробиология овощей, плодов и продуктов их переработки .Микробиология зернопродуктов | *2* |
| Лабораторные работы: «Определение микробиологических показателей пищевых продуктов» | *2* | *3**2* |
| Практические занятия | *-* |
| Контрольные работы | *-* |
| Самостоятельная работа:Проработка материала лекций по теме:1.Микробиология важнейших пищевых продуктов.2.Оформление практической работы. | *3* |
| **Раздел 2.** | **Основы гигиены и санитарии общественного питания** |  |
| **Тема 2.1.** Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания | Содержание учебного материала | *2**2**2**2* |
| 1.2.3 | Личная гигиена работников общественного питанияСанитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию помещений Санитарно-гигиенические требования по проведению дезинфекции, дератизацииСанитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктовСанитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий | *2* |
| Лабораторные работы «Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств»  | *2* | *3**3**2**2* |
| Практические занятия | *-* |
| Контрольные работы | *-* |
| Самостоятельная работа:Проработка материала лекций по темам:1.Личная гигиена работников общественного питания2.Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов3.Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий4.Правовые основы санитарии | *4* |
| **Тема 2.2**Пищевые инфекции и пищевые отравления и глистные заболевания,  | Содержание учебного материала |  |
| 1.Пищевые инфекционные заболевания.2.Пищевые отравления3.Глистные заболевания, их профилактика | *2* |
| Лабораторные работы: “Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений“. | *2* |
| Практические работы | *-* |
|  | Контрольная работа по темам: 1.Понятие о микроорганизмах2. Микробиология пищевых продуктов3. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания4. Пищевые инфекции и пищевые отравления и глистные заболевания |  |
|  | Самостоятельная работа обучающихся проработка материала по темам:1.Пищевые продукты и причины вызывающие острые кишечные инфекции зоонозы2.Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика3.Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания | *4* |
| Примерная тематика курсовой работы (проекта) *(если предусмотрены)* | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрены)* | *-* |
|  **Всего:** | ***45*** |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

3.1.Реализация программы дисциплины производится в учебных кабинетах:

1).Кабинет «Оборудования кулинарного и кондитерского производства» - каб. № 35 по адресу: г. Реж, ул. Трудовая 93;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя;

2). «Информационных технологий» - №36 по адресу: г. Реж, ул. Трудовая 93;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя;

- трибуна преподавателя;

- лампа настольная;

- наглядные учебные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийная установка, интерактивная доска.

3)Лаборатории:химии,микробиология, санитария и гигиена.№ 210.г.Реж.ул. Калинина 19;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий «Основы микробиологии», «Основы гигиены и санитарии общественного питания»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

по количеству обучающихся:

Приборы:

1.Бактерицидная лампа ДБ-30-1

2.Термостат ТС-80

3.Микроскоп

4.Осветитель ОИ-19

5.Макроизмельчитель тканей РТ-1

6.Весы лабораторные технические

7.Холодильник бытовой

8. Вытяжная и приточная вентиляция.

Лабораторная посуда и инвентарь:

1.Бюретки с боковым краном

2.Игла бактериологическая

3.Колбы мерные с 1меткой

4.Колбы конические

5.Кружки фарфоровые по действующей нормативно-технической документации

6.Карандаш по стеклу

7.Мензурки

8.Пипетки градуированные

9.Пробирки биологические

10.Пинцеты медицинские

11.Палочки стеклянные по действующей нормативно-технической документации

12.Спиртовка лабораторная

13.Стекло покровное для микропрепарата

14.Стаканы лабораторные от 100мл-1000мл

15.Чашки Петри

16.Часы песочные настольные

17.Штативы для пробирок

18.Штативы для бюреток

Химические реактивы:

1.Агар микробиологический

2.Агар сухой питательный

3.Спирт этиловый ректификованный

4.Фуксин кислый

 5.Вата медицинская гигроскопическая

6.Сода кальцинированная

7.Хлорная известь

# **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

**Основная литература.**

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.: ИЦ «Академия» 2012г.

**Дополнительная литература.**

1.Барышева Е.С., Баранова О.В. Организация рационального питания детей в образовательном учреждении. Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012 - 305с. /Электронная версия/.

2.Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья.-2 изд. М.: Издательский центр Академия, 2014-192с.

3.Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов - 7 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016-336с. /Электронная версия/.

4.Ногина А.А. Организация обслуживания на предприятии общественного питания. Челябинск: ЗАО Библиотека А.Миллера, 2018-136с. /Электронная версия/.

**Справочная литература**

1. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
2. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
3. СП 2.3.6.1254-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-01.»;
4. СП 2.4.1 2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;
5. СП 2.4.2. 2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
6. СП 2.4.5.2409-08 « Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека».

**4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины** Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование, высшую или первую квалификационные категории и опыт деятельности на предприятиях общественного питания, что является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

|  |  |
| --- | --- |
| **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; | внеаудиторная самостоятельная работа |
| производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; | внеаудиторная самостоятельная работа |
| готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | лабораторные работы |
| выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов | лабораторные работы |
| **Знания:** |  |
| основные группы микроорганизмов | контрольная работа,внеаудиторная самостоятельная работа |
| основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа  |
| возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве | контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа |
| санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде | контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа |
| правила личной гигиены работников пищевых производств | контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа |
| классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; | контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа  |
| правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа |