Министерство образования Саратовской области

государственное АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ образовательное учреждение

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«саратовский колледж кулинарного искусства»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

**в пищевом производстве**

для подготовки квалифицированных рабочих, служащих

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

2015г.

Рабочая программа учебной дисциплины **«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»** разработана на основании Базисного учебного плана, для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «*Повар, кондитер*» естественнонаучного профиля на базе основного общего образования.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Составитель:

Золотухина М.П., преподаватель, ГОУ СПО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Рекомендована цикловой методической комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол № 1, 28 авг\_20\_15\_ г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **6** |
| **условия реализации учебной дисциплины** | **10** |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | **12** |

* 1. **паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

**в пищевом производстве»**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке рабочих по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»*.*

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

общепрофессиональная дисциплина общепрофессионального цикла

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

В результате освоения учебной 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 учебной 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.

*Вариативная часть:*

-характеристику гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики;

- санитарно технологические требования к посуде и таре;

-санитарные требования к условиям транспортирования и хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов;

-условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

-санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;

-санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей;

-санитарно-пищевое законодательство и организацию санитарно-пищевого надзора.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 18 часа

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *54* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *36* |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | *4* |
| практические занятия | *6* |
| контрольные работы | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *18* |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *18* |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Физиология питания и санитария. Микробиология, физиология питания, санитария».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

1.Телевизор «Горизонт»

2.Видеомагнитофон «Пионер»

3.Микроскопы

4.Комплект мебели:

- Офисный стол для преподавателя

- Стол ученический

- Стул ученический

5.Персональный компьютер

Средства для проведения лабораторных и практических работ:

1.Дизенфицирующие и моющие средства

2.Образцы санитарной одежды

3.Препараты для микроскопических исследований

4. Лабораторное оборудование и посуда

Технические средства обучения:

1. Видеокассеты с обучающими программами.

2.Компьютерные диски с обучающими программами по санитарии и гигиены

3. Плакаты, таблицы

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

* + 1. Операционная система Windows XP
    2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
    3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. **Матюхина, З. П.**

Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М; 2011. Гриф МинОБрнауки РФ

Дополнительные источники:

1. Азаров, В. Н.

Основы микробиологии и санитарии. – М: Экономика, 1986

1. Красницкая, Е. С.

Гигиена общественного питания. – М; 1973

3.Малыгина, В.Ф., Рубина, В.А.

Основы физиологии питания, гигиена и санитария.- М.: Экономика, 1988

4.Мармузова, Л.В.

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. –М., 2001

5.Мудрецова-Висс, К.А., Кудряшова, А.А., Дедюхина, В.П.

Микробиология, санитария и гигиена.- М.: Деловая литература, 2001

Федеральные законы и нормативные документы:

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99

«О качестве и безопасности пищевых продуктов»02.01.00

СанПиН 4.2-123-4116-86 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

Интернет-ресурсы

festival.1september.ru

[pedsovet.org](http://pedsovet.org/)

[www.rusedu.info](http://www.rusedu.info/)

[www.rusedu.net](http://rusedu.net/)

[www.rusedu.ru](http://rusedu.ru/)

[www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru/)

[www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru/)

[www.metod-kopilka.ru](http://www.metod-kopilka.ru)