

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**Профессиональное училище № 118 МО**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**  
**В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ.**  
**для 1 и 2 курсов**

2012

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии начального профессионального образования **по профессии 260807.01 Повар, кондитер** входящей в состав укрупненной группы профессий 260800 Технология продукции и организация общественного питания

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования Профессиональное училище №118 Московской области.

Разработчики:

1. Макарова Елена Борисовна – заместитель директора по учебно- производственной работе ГБОУ НПО ПУ№118 МО

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

2. Ливенцова Татьяна Германовна – преподаватель спецдисциплин ГБОУ НПО ПУ№118 МО

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО по профессии **260807.01 «Повар, кондитер»**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии: 260807.01 «Повар, кондитер»

**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

**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
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося   45   часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося   34   часов;  
самостоятельной работы обучающегося   11   часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	45
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	7
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	11
в том числе:	
- самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	11
Итоговая 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 работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. «Основы микробиологии»</b>			
<b>Тема 1.1 «Основы микробиологии. Микроорганизмы»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
3	Основы микробиологии. Понятие о микроорганизмах. Морфология, физиология микробов.		2
2	Внешняя среда и микроорганизмы.		2
3	Распространение микроорганизмов в природе.		2
4	Микробиология основных пищевых продуктов.		2
5	Патогенные микроорганизмы.		2
6	Пищевые отравления микробного и немикробного характера		2
7	Пищевые инфекционные заболевания.		2
8	Глистные заболевания. Профилактика.	2	
	<b>Практические занятия</b>	3	
1	Определение видов микроорганизмов.		
2	Изучение микробиологии основных пищевых продуктов.		
	3	Изучение симптомов пищевых инфекций и пищевых отравлений	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	3	
<b>Раздел 2. «Гигиена и санитария труда. Условия труда на производстве»</b>			
<b>Тема 2.1. «Понятие о гигиене и санитарии труда»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
1	Понятие о гигиене и санитарии труда. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предосторожности.		2
2	Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки и борьба с ними.		2
3	Санитарный режим работы на производстве. Санитарная культура. Медицинское обследование.		2
4	Личная гигиена поваров. Санитарная одежда и спецодежда.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
1	Оказание доврачебной помощи при кровотечениях, ожогах, поражении током		
	2	Разработка моделей санитарной одежды повара.	

	Самостоятельная работа обучающихся. - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	4	
<b>Тема 2.2.</b> <b>« Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	11	
	1 Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания. Планировка предприятий общественного питания.		2
	2 Санитарное содержание предприятий общественного питания. Дезинфекция предприятий общественного питания.		2
	3 Санитарные требования к оборудованию, мебели предприятий общественного питания. Санитарные требования к посуде, инвентарю и инструментам предприятий общественного питания.		2
	4 Санитарные требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов.		2
	5 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.		
	6 Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей предприятий общественного питания.		
	7 Санитарно-эпидемиологический надзор.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1 Составление планировки столовой.		
	Обслуживание посетителей предприятий общественного питания в соответствии с санитарными требованиями.		
	Самостоятельная работа обучающихся. - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	4	
<b>Всего:</b>		45	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, плакаты, раздаточный материал.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- интерактивная доска;
- DVD;
- обучающие видеофильмы по микробиологии, санитарии и гигиене.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. З.П.Матюхина. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», учебник для начального профессионального образования, Москва, изд. Центр «Академия», 2000г.
2. «Медико-санитарная подготовка учащихся», под ред. Г.А.Курцева, изд. «Просвещение», 1988г.
3. «Закон о защите прав потребителей» РФ от 7.02.1992 года N 2300-1 (в ред. Федеральных законов от 23.07.2008 N 160-ФЗ)

Дополнительные источники:

1. Е.В. Воробьева. «Санитария и гигиена в торговле», Москва, изд. «Экономика», 1987 г
2. К.З. Соломатина. «Гигиена и санитария торговых предприятий», изд. «Экономика», 1987 г
3. Правила торговли. Сборник законодательства. Москва «Юрист», 2006 г
4. И.Н. Кольцова «Покупателям о правилах торговли», Москва. «Экономика», 2000 г.
5. Интернет-адрес  
[window.edu.ru/window/library/pdf2tx...](http://window.edu.ru/window/library/pdf2tx...)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
Соблюдать санитарные правила для предприятий общественного питания.	тестирование,
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к работникам предприятий общественного питания.	тестирование, анализ действий обучающихся при выполнении практических работ анализ результатов самостоятельной работы
<b>Знания:</b>	
Знать нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации предприятий общественного питания.	тестирование, анализ результатов самостоятельной работы
Знать требования к личной гигиене персонала предприятий общественного питания.	тестирование, анализ результатов самостоятельной работы
Знать основы микробиологии пищевых продуктов;	тестирование, анализ результатов самостоятельной работы
Знать пищевые инфекционные заболевания и пищевые инфекции и способы их предотвращения	тестирование, анализ действий обучающихся при выполнении практических работ анализ результатов самостоятельной работы
Знать основы гигиены и санитарии, основные правила здорового образа жизни.	тестирование, анализ действий обучающихся при выполнении практических работ анализ результатов самостоятельной работы
Требования к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания.	тестирование, анализ результатов самостоятельной работы
Нормативную документацию по защите прав потребителей	анализ и экспертная оценка содержательной составляющей реферата (компьютерной презентации)