

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА, ЗАНЯТОСТИ И ТРУДОВЫХ РЕСУРСОВ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

Зам.директора по УПР

 Утверждаю
О.Н.Павлова
«28» августа 2014 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.01

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Рассмотрено на заседании методической комиссии

Протокол № 1 от «28» августа 2014 г.

Председатель МК  В.Ю. Прохорова

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.01 разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий и специальностей по направлению подготовки **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**. ФГОС СПО по профессии 19.01.17 утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ № 798 от 02.08.2013

Организация-разработчик: ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

Разработчики: Прохорова Вера Юрьевна преподаватель спецдисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, входящую в укрупненную группу профессий и специальностей по направлению подготовки **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке, а также при подготовке по образовательным программам по профессиям этого профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина входит в 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 пищевого производства;
- 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 52 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 16 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)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	13
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
реферат	3
презентация	3
составление вопросов для взаимопроверки	2
внеаудиторная самостоятельная работа	8
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Санитария и гигиена» и лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов;
- методические разработки уроков и практических занятий;
- комплекты тестов;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории:

- микроскопы;
- спиртовки;
- биологические петли;
- препарировальные иглы;
- пипетки;
- предметные и покровные стекла;
- термометры;
- мерные цилиндры;
- пробирки;
- технические весы с разновесами;
- фарфоровые чашки и ступки;
- чашки Петри;
- термостат;
- эксикатор.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- видеопроектор;
- телевизор;
- экран;
- DVD-центр, компакт-диски;
- Комплект мультимедийных пособий по предмету.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Лабораторные и практические работы проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по выполнению простейших микробиологических исследований; по соблюдению правил личной гигиены и санитарных правил при приготовлении пищи, по приготовлению растворов дезинфицирующих и моющих средств; умению производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

Учебные пособия:

1. Л.В.Мармузова. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: Издательский центр «Академия», 2008. – 160 с.
2. З.П.Матюхина. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М: Издательский центр «Академия», 2002.
3. Т.П.Трушина. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. – Ростов-на-Дону: изд-во «Феникс», 2000.

Дополнительные источники:

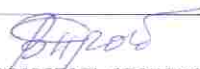
1. Сайты Интернета.
2. СанПин № 45 от 23.07.2008.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>1. Обучающиеся должны 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; <p>2. Обучающиеся должны 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. 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ по критериям. Текущий контроль. Практический контроль. Комбинированный контроль. Самоконтроль. Взаимоконтроль обучающихся в парах и в малых группах по результатам самостоятельной работы. Оценка оформления отчетов по практическим занятиям. Дифференцированный зачет по дисциплине.</p> <p>Текущий контроль. Устный опрос. Письменный опрос. Взаимоконтроль обучающихся в парах. Тестирование. Самоконтроль. Тематический контроль. Наблюдение за деятельностью обучающихся на практическом занятии. Оценка оформления отчета по практическому занятию. Дифференцированный зачет по дисциплине.</p>

Разработчики:

ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания
(место работы)


преподаватель спецдисциплин
(занимаемая должность)

В.Ю.Прохорова
(инициалы, фамилия)