

Министерство образования, науки
и молодежной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**


г. Городец, 2019

ОДОБРЕНА
Методической комиссией преподавателей
специальности «Технология производства
общественного питания» и профессии
«Повар, кондитер»

Председатель  /Скотинина И.В./


Автор:

преподаватель специальных дисциплин

 /Федотова Л.Е./

Составлена в соответствии с ФГОС по
ППССЗ 19.02.10 Технология производства
общественного питания

Заместитель директора по УПР

 /Голычева Л.С./

Содержание

| | |
|--|----|
| 1. Паспорт программы учебной дисциплины | 4 |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины | 8 |
| 3. Условия реализации программы учебной дисциплины | 16 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 18 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа может использоваться образовательным учреждением в профессиональном и дополнительном образовании, в процессе профессиональной переподготовки, повышения квалификации, а так же при дистанционной форме обучения по специальности.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному циклу как общепрофессиональная дисциплина в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно - гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

овладеть:

общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- ОК3 Решать проблемы, оценивать риск и принимать решения в нестандартных ситуациях;
- ОК4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК5 Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
- ОК6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результаты выполнения заданий;
- ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9 Быть готовым к смене технологий и профессиональной деятельности;
- ОК10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ПК1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК1.3 Организовывать подготовку домашней птицы приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;
- ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;
- ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов;
- ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;
- ПК3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
- ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

- ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;
- ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
- ПК5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;
- ПК6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства;
- ПК6.2 Планировать выполнение работ исполнителями;
- ПК6.3 Организовывать работу трудового коллектива;
- ПК6.4 Организовывать работу трудового коллектива;
- ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 24 часа.

1.5. Результаты освоения дисциплины

Результаты освоения программы учебной дисциплины, является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результатов обучения |
|------------|---|
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |

| | |
|--------|--|
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Решать проблемы, оценивать риск и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результаты выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий и профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 72 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| в том числе: | |
| - теория | 24 |
| - лабораторные работы | 18 |
| - практические занятия | 6 |
| Самостоятельная работа студента (всего) | 24 |
| в том числе: | |
| - реферативная работа | 24 |
| Итоговая аттестация по дисциплине 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 студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| Введение | Основные понятия: микробиология, эпидемиология, санитария, гигиена. Роль микробов в природе и жизни человека. Краткая история развития микробиологии, санитарии и гигиены. | 1 | 1 |
| Раздел 1 Основы микробиологии | | 39 | |
| Тема 1.1 Морфология микроорганизмов | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Основные группы микроорганизмов. Бактерии. Общая характеристика. Строение клетки. Основы систематики. Практическое значение. Вирусы и фаги. Морфология, химический состав, размножение, практическое значение. Грибы. Общая характеристика. Строение септы гриба, способы размножения, основы систематики, практическое значение. Дрожжи. Общая характеристика. Систематика. Практическое использование. Вред, приносимый дрожжами. Производство пекарских дрожжей. Значение процессов, вызываемых микроорганизмами в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов. | 2 | 1,2 |
| | Лабораторные работы | 6 | |
| | Устройство микроскопа Приготовление препаратов различных культур | 6 | 2,3 |
| Тема 1.2 Физиология микроорганизмов | Содержание учебного материала | 1 | |
| | Физиология микроорганизмов: понятие. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмоплизе, тургоре клетки. Типы питания: автотрофы, гетеротрофы, сапрофиты и паразиты. Дыхание микроорганизмов, как способ получения энергии. Аэробные и анаэробные микроорганизмы. Типичные брожения (спиртовое, молочнокислое, маслянокислое) и аэробные окислительные процессы (уксуснокислое, лимоннокислое). Сущность, химизм, условия, краткая характеристика микроорганизмов – возбудителей. Использование брожения. | 1 | 1,2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 3 | |
| | Темы рефератов: Использование брожения при производстве продукции пищевой промышленности. Влияние гнилостных микроорганизмов на порчу пищевых продуктов. | | 3 |
| Тема 1.3. Влияние | Содержание учебного материала | 2 | |

| | | | |
|--|--|---|-----|
| <p>условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов</p> | <p>Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Влияние физических факторов: температуры, влажности, концентрации среды, излучений. Температура среды: психрофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и замороженном виде. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор: пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы. Значение относительной влажности воздуха для развития микроорганизмов на сухих продуктах. Влияние концентрации веществ, растворенных в среде обитания микроорганизмов: осмофильные и галофильные организмы, их роль в процессах порчи пищевых продуктов. Влияние различных излучений, использование УФ-лучей для дезинфекции воздуха. Влияние химических факторов: реакции среды pH, антисептиков. Реакция среды, ее влияние на интенсивность развития микроорганизмов. Антисептики, возможность их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов. Влияние биологических факторов на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Антибиотики и фитонциды. Микроорганизмы – продуценты антибиологических веществ. Распространение микроорганизмов в природе. Природная среда, как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмами. Микрофлора почвы: состав, типичные сапрофитные микроорганизмы. Выживаемость патогенных микроорганизмов, процессы самоочищения почвы. Микрофлора воды. Методы очистки и обеззараживания природной воды. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям. Микрофлора воздуха: происхождение, состав. Значение степени зараженности воздуха микроорганизмами в местах приготовления, хранения и реализации пищи. Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение. Понятие о дисбактериозе. Пищевые продукты, используемые для нормализации микрофлоры кишечника. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря, оборудования и т.д.</p> | 2 | 1,2 |
| | Лабораторные работы | 4 | |
| 1 | Выращивание микроорганизмов на твердых и жидких питательных средах. | 2 | 2,3 |
| 2 | Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха, смывов с рук. | 2 | 2,3 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 3 | |
| | <p>Темы рефератов: Эпидемиологическая роль природной микрофлоры. Влияние экологической ситуации на эпидемиологический процесс.</p> | | 3 |
| Тема 1.4. Патогенные | Содержание учебного материала | 3 | |

| | | | |
|--|---|--------------------|-------------------------|
| микрорганизмы | | | |
| | Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность). Понятие об инфекции. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека и в продукты питания. Бактерионосительство. Роль кишечной палочки как санитарно-показательного микроорганизма. | 3 | 1,2 |
| | Лабораторные работы | 5 | |
| | Качественные и количественные методы микробиологического анализа пищевых продуктов. определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции. | | 2,3 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 3 | |
| | Темы рефератов: Санитарно-эпидемиологическая обстановка в стране и меры по ее улучшению. Защитные силы организма человека. Иммуитет, его виды. Вакцины и сыворотки. | | 3 |
| Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 1 | |
| | Микрофлора пищевых продуктов однородных групп (мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных, консервов). Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Показатели микробиологической обсемененности. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение, условия, способствующие размножению микроорганизмов. Микробиологическое обоснование условий и сроков хранения, правил приготовления, реализации, транспортировки кулинарной и кондитерской продукции. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов. | 1 | 1,2 |
| | Лабораторные работы | 3 | |
| | Определение свежести мяса бактериологическим методом. Санитарно - эпидемиологическое исследование молока. | 3 | 2,3 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 3 | |
| | Темы рефератов: Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении | | 3 |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | Объем часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 2 Гигиена и санитария | | 32 | |

| | | | |
|---|--|---|-----|
| предприятия общественного питания | | | |
| Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания | Содержание учебного материала | 3 | |
| | Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр. Производственная гигиена. Санитарная одежда. Ее виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика. Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала. | 3 | 1,2 |
| | Практические занятия | 1 | |
| | Анализ материалов расследования пищевых отравлений | 1 | 2,3 |
| Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Пищевые заболевания: классификация. Пищевые инфекции: кишечные (дизентерия, холера, брюшной тиф, паратифа, гепатит А) и зоонозы (туберкулез, сибирская язва, ящур, бруцеллез). Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики. Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики, кулинарная продукция, представляющая наибольшую опасность. Пищевые отравления: классификация. Пищевые отравления микробного происхождения: токсикозы (ботулизм, стафилококковое отравление, микотоксикозы) и токсикоинфекции (в том числе, вызванные условно-патогенными микроорганизмами). Причины их возникновения, меры профилактики. Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики. | 2 | 1,2 |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений. | 2 | 2,3 |
| Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий | Содержание учебного материала | 1 | |
| | Общие положения об охране окружающей среды. Задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов внешней среды на здоровье человека. Гигиена воздуха (физические свойства, химический состав, микробное загрязнение). Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию | 1 | 1,2 |

| | | | |
|--|--|---|-----|
| | воздуха. Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и обеззараживания воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору, вывозу пищевых отходов и мусора. | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 3 | |
| | Темы рефератов: Значение охраны окружающей среды. Химический состав питьевой воды. Загрязнители воды. Утилизация пищевых отходов. | | 3 |
| Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию содержанию предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | 1 | |
| | Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий общественного питания. Гигиенические принципы планировки. Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению. Санитарно-эпидемиологические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. Санитарный режим. Санитарные требования к территории предприятия. Уборка помещений, виды и способы уборки, моющие средства, требования к уборочному инвентарю. Дезинфекция: понятие, значение в профилактике пищевых заболеваний. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика и правила применения. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования. Моющие средства: классификация, характеристика, санитарные правила, использование при машинном и ручном способе мытья посуды. Экспресс-контроль качества мытья посуды. Санитарно-бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки посуды, инвентаря и оборудования. | 1 | 1,2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 3 | |
| | Темы рефератов: Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала | | 3 |
| Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, | Содержание учебного материала | 1 | |
| | Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Санитарный паспорт: понятие, сведения, оформление. Санитарные требования к условиям перевозки особо скоропортящихся | 1 | 1,2 |

| | | | |
|---|---|---|-----|
| приемке и хранению пищевых продуктов | продуктов. Гигиенические требования к таре. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Оценка качества принимаемых продуктов. Продукты, которые запрещается принимать и использовать. Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные требования к содержанию и уборке складских помещений. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 3 | |
| | Темы рефератов: Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов и необходимости соблюдения сроков хранения продуктов. | | 3 |
| Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий | Содержание учебного материала | 3 | |
| | Санитарно-эпидемиологические требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья. Санитарные условия дефростации мороженых продуктов, приготовления мясного и рыбного фарша. Санитарно-эпидемиологическая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к режимам тепловой обработки. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, омлет, холодных блюд (студней и заливных, паштетов, салатов и винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к качеству фритюра. Санитарно-эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий с кремом (требования к качеству сырья, приготовлению начинок, кремов, отделочных полуфабрикатов, отделке готовых изделий). Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения горячих блюд, особо скоропортящихся кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции. Перечень блюд и изделий, запрещенных для реализации на следующий день. Контроль качества готовой продукции: бракераж и лабораторный контроль. Бактериологический контроль качества. Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей, оказание услуг, доставке пищи в филиалы, отпуск буфетной продукции. | 3 | 1,2 |
| | Практические занятия | 3 | |
| | Контроль за применением моющих дезинфицирующих средств на предприятиях общественного питания. Разбор данных санитарно – бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий. | 3 | 2,3 |

| | | | |
|--|---|-----------|----------|
| | Самостоятельная работа обучающихся | 3 | |
| | Темы рефератов: Санитарные правила применения пищевых добавок при производстве кулинарных и кондитерских изделий. Микробиологические показатели безопасности готовых блюд: номенклатура, влияние на качество. | | 3 |
| Тема 2.7. Правовые основы санитарии | Содержание учебного материала | 1 | |
| | Санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены, охраны окружающей среды. Государственный и ведомственный санитарный надзор: цели и задачи. Права и обязанности представителей санитарного надзора. Предупредительный и текущий санитарный надзор: цели, задачи. Гигиеническая экспертиза: значение, сущность. Общественный санитарный контроль. Производственный контроль на предприятиях общественного питания: нормативная база, порядок проведения. | 1 | 1,2 |
| Дифференцированный зачет | | 2 | 3 |
| Всего (с учётом самостоятельной работы) | | 72 | |

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины используется Лаборатория химии, микробиологии, санитарии и гигиены, медико-социальных основ здоровья.

Оборудование:

- комплект ученической мебели
- маркерная доска
- интерактивная доска
- комплект учебной литературы по дисциплине
- УМК по дисциплине
- комплект плакатов по органической и неорганической химии (в электронном виде)
- стенды
- комплект муляжей и моделей
- комплект портретов знаменитых химиков (в электронном виде)
- проектор
- компьютер
- спиртовки
- комплект химической посуды
- весы технические
- разновес
- коллекция натуральных объектов
- набор реактивов для химических опытов
- видеотека.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. для СПО/ А.Н.Мартинчик, А.А. королев, Ю.В. Несвижский.- М.: Академия, 2014

Дополнительные источники:

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб. пособие для СПО / Л.В. Мармузова.- М.: Академия, 2004

Интернет - ресурсы:

1. <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>
2. <http://medpetra.info/2010/11/mikrobiologiya-sanitariya-i-gigiena/>
3. <http://www.inbi.ras.ru/pbm/pbm.html>
4. <http://meddd.ru/gigiena/gigiena/gigiena-i-sanitariya.-tsel-zadachi.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| Умения: | |
| -использования лабораторного оборудования; | лабораторные и практические работы |
| -определения основных групп микроорганизмов; | лабораторные работы, тестирование |
| -проведения микробиологических исследований и оценивания полученных результатов; | лабораторные и практические работы |
| -соблюдения санитарно- гигиенических требований в условиях пищевого производства; | лабораторные и практические работы, тестирование, собеседование |
| -проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря; | лабораторные и практические работы, |
| -осуществления микробиологического контроля пищевого производства. | лабораторные и практические работы |
| Знания: | |
| -основных понятий и терминов микробиологии; | тестирование, лабораторные и практические работы, |
| -классификации микроорганизмов; | тестирование, аудиторная самостоятельная работа |
| -морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; | тестирование |
| -генетической и химической основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; | письменная самостоятельная работа, тестирование |
| -роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; | исследовательская работа, |
| -характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; | тестирование, лабораторные и практические работы |
| -основных пищевых инфекции и пищевых отравлений; | контрольная работа |
| -возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условий их развития; | тестирование |
| -методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; | тестирование, практическая работа |
| -схемы микробиологического контроля; | тестирование, практическая работа |
| -санитарно- технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; | тестирование, собеседование |
| -правил личной гигиены работников пищевых производств. | тестирование |