

Комитет образования и науки Курской области
Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский автотехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
/И.Ю.Петрова/
«28» августа 2015 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общепрофессиональной дисциплины

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Курск, 2015


Одобрена цикловой комиссией
профессиональных дисциплин по профессиям:
«Сварщик», «Повар, кондитер», «Мастер
ЖКХ»; специальности «Сварочное
производство»

Протокол №1
от «28» августа 2015 г.

Разработана в соответствии с
Федеральным государственным
образовательным стандартом среднего
профессионального образования (Приказ
Минобрнауки России от 02.08. 2013
№798) с изменениями и дополнениями
(Приказ Минобрнауки России от 9 апреля
2015 г. №390)

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Председатель цикловой комиссии

/Е.Е.Чинарева/

Составитель (автор): Теплякова И.А., преподаватель

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения общепрофессиональной дисциплины:

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен уметь:

- У 1. соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- У 2. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- У 3. готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- У 4. выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен знать:

- З 1. основные группы микроорганизмов;
- З 2. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- З 3. возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- З 4. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- З 5. правила личной гигиены работников пищевых производств;
- З 6. классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- З 7. правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общими и профессиональными компетенциями:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

- 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.
- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2. Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

2. Структура и содержание дисциплины

Раздел 1. Основы микробиологии.

Раздел 2. Основы санитарии.

Раздел 3. Основы гигиены.

3. Методы и формы обучения :

- лекция с элементами беседы;
- комбинированное занятие;
- практическое занятие;
- самостоятельная работа;
- консультация.

4. Формы контроля :

Текущий контроль:

- практическая работа;
- самостоятельная работа;
- контрольная работа;
- разноуровневые задачи и задания;
- реферат;
- доклад;
- сообщение;
- устный опрос;
- фронтальный опрос;
- тестирование;

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.