

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ПТК СахГУ  
С.С. Шаров  
«17» октября 2014 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ**  
по профессии

**19.01.17 Повар, кондитер**

**Квалификация: повар, кондитер**

**Форма обучения: очная**

Южно-Сахалинск  
2014

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)  
по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар,  
кондитер

Разработчик: Калимбетова О.Н., преподаватель

Рассмотрена и рекомендована на заседании ПЦК  
дисциплин сервиса, управления и экономики  
на основании: 1. Соответствия стандарту да (да, нет)  
2. Соответствия учебному плану ПТК да (да, нет)  
3. Соответствия требованиям к оформлению да (да, нет)  
Протокол № 2 от «04» окт. 2014 г.  
Председатель ПЦК  
Н.П. Скорик

Утверждена научно-методическим советом ПТК СахГУ  
Протокол № 2 от «16» октября 2014 г.  
Председатель НМС  
Н.Ф. Суслова

Согласовано Г.В. Осипенко Г.В. Осипенко, зав. отделением общественного питания

# **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 по профессии НПО 260807.01 Повар, Кондитер; 260000 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

**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 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.

## **Формируемые компетенции учебной программой**

Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать **общими компетенциями**.

### **Общие компетенции**

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                       |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1.      | Понимать сущность и социальную значимость своей 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, необходимый 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. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.                                                                                    |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).                                                               |

Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основными видами профессиональной деятельности

#### **Профессиональные компетенции**

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                 |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 и горячие соусы.                                                                              |
| 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.                                 |

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 47 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося - 15 часов