

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
РД «Индустриально – промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Код и наименование специальности:

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

2023г.

ОДОБРЕНО

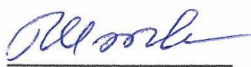
предметной (цикловой) комиссией
Протокол № 1 от « 4 » 09 20 22 г.

Председатель П(Ц)К

 Муртазалиева Р.М.
Подпись ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 Шабанова М.М.
Подпись ФИО

4 09 20 23 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОПЦ.01** Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828); по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки

Разработчик: Качагова С. Р.  преподаватель биологии ГБПОУ РД ИПК.

Рецензенты: Гаджиева Н.А.  преподаватель биологии ГБПОУ РД ИПК.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	5
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины.....	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке специалистов в сфере общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и способствует формированию общих и профессиональных компетенций.

Код компетенции	Формируемая компетенция
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, 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	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).
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.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины **ОПЦ.01** Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена 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 полученным результатам.

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.

1.4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов в том числе:

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
Лекций	38
Практических занятий	28
Дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	
Глава 1. Социальный экономический ущерб от пищевых заболеваний и мониторинг этих болезней	Содержание учебного материала Социальный экономический ущерб от пищевых заболеваний. Общая характеристика пищевых заболеваний. Мониторинг пищевых заболеваний.	4
	Практические занятия: «Виды микроорганизмов».	2
Глава 2. Микробиология пищевых продуктов.	Содержание учебного материала Поведение микроорганизмов в пищевых продуктах. Влияние состава пищевого продукта на микроорганизмы. Влияние температуры. влияние на клетки уменьшение активности воды	4
	практическая работа № 1. Основные характеристики бактерии, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. практическая работа № 2. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Практическая работа № 3 «Оценка пищевой ценности продуктов питания. Расчет энергетической ценности продуктов питания»	6
Глава 3.	Содержание учебного материала	

Основные возбудители эмерджентных зоонозных пищевых токсикоинфекций.	Эпидемиологии и биологии листерией Этиология и эпидемиологии <i>Campylobacter</i> кампилобактеров Экология <i>jejun</i> Выживаемость окружающей среде и пищевых продуктах Этиология ерсиния энтероколита Энтеротоксигенные эшерихии . <i>V.Parahaemoliticus</i> . Этиология сальмонеллы.	4
	практическая работа № 4. Причины возникновения и меры профилактики инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и глистных заболеваний. Практическая работа № 5 Решение ситуационных задач. Практическая работа № 6 Изучение культуральных и морфологических признаков некоторых микроорганизмов, вызывающих порчу блюд	6
Глава 4. Другие возбудители пищевых зоонозов.	Содержание учебного материала	4
	<i>Bacillus cereus</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Clostridium botulinum</i> <i>Clostridium difficile</i> Вирус гепатита Е	
Глава 5. Пищевые зоонозы и проблема антибиотикорезистентности.	Содержание учебного материала	4
	Виды и механизмы антибиотикорезистентности Антибиотикорезистентность окружающей среде Социально экономический ущерб от антибиотикорезистентности Меры предпринимаемые международным сообществом Мониторинг антибиотикорезистентности бактерий выделяемых из продуктов питания	
	Практическая работа № 7. Способы приготовления дезинфицирующих средств.	6

	Практическая работа № 8 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации и подбор моющих и дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья посуды Практическая работа № 9 Способы борьбы с грызунами на пищевом предприятии	
Глава 6. Система анализа критических контрольных точек на пищевых предприятиях	Содержание учебного материала	4
	Система анализа критических контрольных точек на пищевых предприятиях Обучение персонала профилактики и борьбы с микробами Контроль производства и качества пищевых продуктов Санитарной инспекции пищевых предприятий Лабораторные микробиологические исследования Мониторинг готовой ,продукции микробиологический контроль Мероприятия по санитарно-гигиеническому надзору.	
	Практическая работа № 10. Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой продукции.	2
Глава 7. Международные стандарты и гигиенические коды по производству пищевых продуктов животного происхождения	Содержание учебного материала	4
	Комиссия ФАО/ВОЗ кодекс «Алиментариус» Международные гигиенические коды по переработке мяса Международные гигиенические коды по переработке птицы	
	Практическая работа № 11 Изучение санитарно-эпидемиологического законодательства.	2
Глава 8.	Содержание учебного материала	

Микро биологические критерии безопасности и качества пищевых продуктов	Микроорганизмы как индикатор качества продуктов Микроорганизмы как индикаторы микро биологической безопасности пищевых продуктов Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов в отношении возбудители эмерджентных пищевых зоонозов Микробиологический критерии качества и безопасности пищевых продуктов предназначенных для международной торговли.	4
	Практическая работа № 12. Составление перечня необходимого производственного инвентаря и тары.	4
Глава 9. Государственное регулирование в области ветеринарного и санитарно эпидемиологического надзора	Содержание учебного материала Ветеринарная служба Ветеринарная здравоохранения Медицина Концепции контрольно надзорной деятельности за качеством и безопасностью пищевых продуктами	6
	Дифференцированный зачет	2
Всего		68

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина изучается в кабинете химии и биологии.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- наглядные и электронные пособия;
- методические разработки уроков и мероприятий.

Технические средства обучения:

1	Телевизор и DVD-плеер	LG
---	-----------------------	----

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

А.В.Куликовский, З.Ю.Хапцев, Д.А.Макаров, А.А. Комаров Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Москва, Юрайт 2021г

Учебное пособие для СПО 2-е издание .

ГУ НИИ питания Российской академии медицинских наук, Департамент Госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения РФ «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2. 1324-03; Издательство «Деан»-, 2019.- 32 с.

Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач.проф. образования- М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019. – 96 с.

Лутошкина Г.Г. «Гигиена и санитария общественного питания» ; непрерывное профессиональное образование-М. : Издательство «Академия», 2020. 64 с.

Дополнительные источники:

«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2. 1324-03; Издательство «Деан»-, 2019.- 32 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знание: 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.	Оценка лабораторно-практических работ. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка контрольной работы. Оценка тестирования.
Умение: -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 полученным результатам.	Оценка лабораторно-практических работ. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024