

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой) комиссией

Протокол № 1 от « 4 » 09 20 22 г.

Председатель П(Ц)К

  
Подпись

Муртазалиева Р.М.

ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР



Подпись

Шабанова М.М.

ФИО

4 09 20 22 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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	68
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе:	
<b>Лекций</b>	38
<b>Практических занятий</b>	28
<b>Дифференцированный зачет</b>	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	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Социальный экономический ущерб от пищевых заболеваний. Общая характеристика пищевых заболеваний. Мониторинг пищевых заболеваний.</p>	4
	<p><b>Практические занятия:</b> «Виды микроорганизмов».</p>	2
Глава 2. Микробиология пищевых продуктов.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Поведение микроорганизмов в пищевых продуктах. Влияние состава пищевого продукта на микроорганизмы. Влияние температуры. влияние на клетки уменьшение активности воды</p>	4
	<p><b>практическая работа № 1.</b> Основные характеристики бактерии, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. <b>практическая работа № 2.</b> Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. <b>Практическая работа № 3</b> «Оценка пищевой ценности продуктов питания. Расчет энергетической ценности продуктов питания»</p>	6
Глава 3.	Содержание учебного материала	

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



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

<b>Микро биологические критерии безопасности и качества пищевых продуктов</b>	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
	<b>Практическая работа № 12.</b> Составление перечня необходимого производственного инвентаря и тары.	4
<b>Глава 9. Государственное регулирование в области ветеринарного и санитарно эпидемиологического надзора</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ветеринарная служба Ветеринарная здравоохранения Медицина Концепции контрольно надзорной деятельности за качеством и безопасностью пищевых продуктами	6
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2
<b>Всего</b>		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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Знание:</b> 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.
<b>Умение:</b> -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