

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП-01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.»**  
для профессии **43.01.09. Повар,кондитер**

Квалификация выпускника: **43.01.09. Повар Кондитер**

Форма обучения: **очная**

нормативный срок обучения: **3г.10 месяцев**

на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального

образования - **естественнонаучный**

2022г.

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой) комиссией  
Протокол № от «30» 08 2022 г.  
Председатель П(Ц)К

Азуррахманова  
Подпись \_\_\_\_\_ ФИО  
Азуррахманова 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе

Алиев Шабанов С.С.  
Подпись \_\_\_\_\_ ФИО

30 08 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП-01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.»** разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 №44898);

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер с учетом:

профиля получаемого образования.

примерной программы (указывается при наличии);

Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (разработаны Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России совместно с ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);

Методических рекомендаций по разработке рабочих программ общеобразовательных учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023 учебный год.

Разработчик: Качагова С.Р. преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РД ИПК

Рецензенты/ эксперты:

Азуррахманова Т.М.

## 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

## ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены

**1.1. Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», с нормативным сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены 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 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» 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 74 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 74 часов в том числе:

лекций 28

практической работы 46 часов.

## 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>	74
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	74
в том числе:	
<b>лекций</b>	28
<b>лабораторно-практических занятий</b>	46
В том числе :самостоятельной работы учащихся	8
Промежуточная аттестация в форме зачёта	



**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Глава 1.</b> Социальный экономический ущерб от пищевых заболеваний и мониторинг этих болезней	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Социальный экономический ущерб от пищевых заболеваний. Общая характеристика пищевых заболеваний. Мониторинг пищевых заболеваний.	
	Практическая работа № 1 «Виды микроорганизмов».	4
	Самостоятельная работа 1. Заполнить таблицу: «Вклад ученых в развитие наук о микроорганизмах».	1
<b>Глава 2.</b> Микробиология пищевых продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Поведение микроорганизмов в пищевых продуктах. Влияние состава пищевого продукта на микроорганизмы. Влияние температуры. влияние на клетки уменьшение активности воды	
	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»	8
	Самостоятельная работа 2. Ответить письменно на вопросы: а) характеристика общего химического состава микробов; б) объясните понятие «питание микробов».	2
<b>Глава 3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	

<b>Основные возбудители эмерджентных зоонозных пищевых токсикоинфекций.</b>	Эпидемиологии и биологии листерий 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
	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	10
	Самостоятельная работа 3. Подготовить презентацию на тему: «Пищевые инфекции и отравления. История изучения, меры борьбы и профилактики».	2
<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	
	Практическая работа № 7. Способы приготовления дезинфицирующих средств. 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	8



	Самостоятельная работа 4. Подготовить доклад на тему «История создания дезинфицирующих средств».	2
<b>Глава 6. Система анализа критических контрольных точек на пищевых предприятиях</b>	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
	Самостоятельная работа 5. Изучение Санитарно-эпидемиологического законодательства.	1
<b>Глава 7. Международные стандарты и гигиенические коды по производству пищевых продуктов животного происхождения</b>	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
<b>Глава 8. Микро биологические критерии безопасности и качества пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала	6
	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.	

	Практическая работа № 12. Составление перечня необходимого производственного инвентаря и тары.	2
<b>Глава 9. Государственное регулирование в области ветеринарного и санитарно эпидемиологическ ого надзора</b>	Содержание учебного материала	4
	Ветеринарная служба Ветеринарная здравоохранения Медицина Концепции контрольно надзорной деятельности за качеством и безопасностью пищевых продуктами	
<b>всего</b>		74

### 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 2022г

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»-, 2005.- 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», 2010. – 96 с.

Лутошкина Г.Г. «Гигиена и санитария общественного питания» ; непрерывное профессиональное образование-М. : Издательство «Академия», 2010. 64 с.

##### Дополнительные источники:

«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2. 1324-03; Издательство «Деан»-, 2005.- 32 с.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><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.</p>	<p>Оценка лабораторно-практических работ.  Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы.  Оценка контрольной работы.  Оценка тестирования.</p>
<p><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.</p>	<p>Оценка лабораторно-практических работ.  Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы.</p>