

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

Распоряжением директора
Приказ № 35 от 28.08.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Микробиология и санитария в пищевом производстве
Программа предназначена для реализации профессиональной
подготовки
по профессии 16675 Повар

п.Мичуринское
2021г

Программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, гигиена и санитария в пищевом производстве разработана на основе Профессионального стандарта по профессии «Повар» утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 610н от 08.09.2015; с учетом особенных образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ письмо Минобрнауки России от 22 апреля 2015 г. № 06-443.

Организация-разработчик:

ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчик программы:

Преподаватель ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»
Пинаева А.Н.

Рассмотрена на заседании ПЦК специальных дисциплин протокол № 1 от
27.08.2021

Председатель ПЦК _____ Пинаева А.Н.

Согласована:

Заместитель директора по учебной-производственной работе

_____ Г.А.Мухина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар, разработана для лиц, не имеющих основного общего образования.

Программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих программу профессиональной подготовки инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, окончивших специальные коррекционные образовательные учреждения

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в состав общепрофессионального цикла.

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области микробиологии, санитарии и гигиены, приобретение умений применять эти знания при производстве продукции и оказание услуг общественного питания.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области микробиологии, санитарии и гигиены;
- изучение основных групп микробов и вызываемых ими процессов;
- приобретение умений проводить микробиологические исследования;
- рассмотрение санитарно-гигиенических требований к продукции, процессам и услугам общественного питания и порядка соблюдения;
- проведение микробиологического контроля организаций общественного питания.

Требования к результатам освоения 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;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;

ЛР 6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 28: Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и кондитерского дела

ЛР 29: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 53 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	53
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>дифференцированного зачёта</i>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов 3	Коды компетенций и ЛР 4
Раздел 1. Основы микробиологии		20	
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Микробиология основных пищевых продуктов.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Микроорганизмы: понятия, общая классификация на группы.</p> <p>2.Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов</p> <p>3. Химический состав микробной клетки.</p> <p>4.Физиология микроорганизмов: понятие, питание микробов, типы питания, дыхание микробов.</p> <p>5. Факторы, влияющие на микробы физические, химические, биологические</p> <p>6.Распространение микробов в природе. Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микробами.</p> <p>7.Микрофлора пищевых продуктов однородных групп (мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных товаров, консервов).</p> <p>8,9.Микроскоп. Правила работы с микроскопом.</p> <p>10,11.Микрофлора основных пищевых продуктов</p>	<u>11</u>	ЛР6,ЛР10,ЛР28,ЛР29
Тема 1.2	<p>Содержание учебного материала</p> <p>12.Пищевые заболевания. Пищевые инфекции.</p>	<u>8</u>	ЛР6,ЛР10,ЛР28,ЛР29

Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика.			
	13.Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.		
	14.Пищевые отравления: классификация.		
	15. Причины их возникновения пищевых отравлений, меры профилактики.		
	16,17.Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики		
	18,19..Меры предупреждения пищевых заболеваний.		
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве			
Тема 2.1. Санитарно – гигиенические требования на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	<u>12</u>	ЛР6,ЛР10,ЛР28,ЛР29
	20.Правила личной гигиены работников пищевого производства.		
	21. Санитарно - гигиенические требования к устройству, размеры, отделке производственных, торговых, административно- бытовых помещений.		
	22.Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала на предприятиях общественного питания.		
	23.Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.		
	24.Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение.		
	25. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.		

	26,27. Личная гигиена и санитарная культура работников поп.		
	28-29. Санитарно- гигиенические требования к содержанию поп, к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.		
Тема 2.2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	Содержание учебного материала	<u>15</u>	ЛР6,ЛР10,ЛР28,ЛР29
	30,31. Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции.		
	32,33. Санитарные требования к рабочему месту.		
	34. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.		
	35. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий.		
	36. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.		
	37. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.		
	38. Санитарные требования к пищевым добавкам.		
	39. Санитарные требования к реализации готовой продукции.		
	40. Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей, оказанию услуг, доставке пищи в филиалы, отпуску буфетной продукции.		
	41,42. Санитарные требования к первичной и к тепловой обработке продуктов.		
43,44. Анализ данных готовых блюд и кулинарных изделий			

	45,46. Основные санитарные требования, предъявляемые к обслуживанию потребителей		
Тема 2.3. Правовые основы санитарии	Содержание учебного материала	3	ЛР6,ЛР10,ЛР28,ЛР29
	47. Санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены, охраны окружающей среды.		
	48. Государственный санитарный надзор. Санитарно - эпидемиологическая экспертиза.		
	49. Производственный контроль в организациях общественного питания.		
Обобщение знаний	50,51. Повторение изученного материала, подготовка к зачету	2	ЛР6,ЛР10,ЛР28,ЛР29
Аттестация	52,53. Дифференцированный зачет	2	ЛР6,ЛР10,ЛР28,ЛР29
Всего:		53	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Микробиология, санитария и гигиена»;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- сборник СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
- комплект учебно-методической документации: по выполнению практических работ, конспект лекций, карточки задания.
- наглядные пособия: муляжи.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- теле- и видео аппаратура.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб.пособие для нач. проф. образования Л.В.Мармузова / – М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2008.- 180 с.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина – М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2009. – 256с.
3. Е.А. Богатырева, Л.П. Точкова Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности; учебное пособие – М.: Академкнига/учебник, 2009.-185 с.

Нормативные источники:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями) от 17 декабря 1999 г. № 212-ФЗ
2. Федеральный закон «О сертификации продукции и услуг» от 10 июня 1993 г. № 5151-1 с изменениями и дополнениями: от 27.12.1995 № 211-ФЗ, от 02.03.1998 № 30 ФЗ, от 31.07.1998 № 154-ФЗ.
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12 января 1991 г.
4. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. Сборник технологических нормативов. М.: ТОО «Пчелка», 1994, 1996
6. СП 2.3.6.959-00 Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Введены взамен СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое» от 19.03.1991 г.

7. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
8. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01г. № 325.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
4. <http://www.edic.ru> Электронные словари
5. <http://cookup.ru/>

Дополнительные источники:

1. Жвирблянская, А.Ю. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности/ А.Ю.Жвирблянская, О.А.Бакушинская – М.: Просвещение, 2009. – 312с.
2. Нецепляев, Ю.Г. Основы микробиологии и санитарии на предприятиях пищевой промышленности/ Ю.Г.Нецепляев – М.: Академия, 2006. – 295с.
3. Красницкая, Е.С. Гигиена и санитария предприятий общественного питания/ Е.С. Красницкая.- М.: Экономика, 2009. – 245с.
4. Малыгина, В.Ф. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ В.Ф Малыгина. – М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2006. – 162 с.

5. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.А. Богатырева, Л.П.Точкова, С.В.Соколова, А.П.Елепин. – М.: Академкнига/ Учебник. – 2006.- 260 с.

Учебные пособия и справочная литература:

1. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2009г.
2. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 2007г.
3. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 2008г.
4. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Знания:</p> <p>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>	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - зачет. - фронтальная проверка знаний; - зачет.