

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

УТВЕРЖДЕНА

Распоряжением директора
№30 от 30.08.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02.Микробиологии, санитарии и гигиены

Программа предназначена для реализации СПО по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2022г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального образовательного стандарта по специальности среднего
профессионального образования 19.02.10 Технология продукции
общественного питания 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
29.08.2022

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

ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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;

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 57 часов;

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	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>57</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>57</i>
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>экзамена</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	Уровень освоения 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 (размеры, особенности строения и размножения).</p> <p>3. Химический состав микробной клетки.</p> <p>4.Ферменты: понятие, состав, факторы, влияющие на ферментативную активность.</p> <p>5.Физиология микроорганизмов: понятие, питание микробов, типы питания, дыхание микробов.</p> <p>6.Распространение микробов в природе.</p> <p>7,8.Микрофлора пищевых продуктов однородных групп (мясных, рыбных, молочных яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных товаров, консервов). Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп.</p> <p>9.Устройство микроскопа. Правила работы с ним.</p> <p>10,11.Микрофлора основных пищевых продуктов</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Установите значение микробов при производстве и хранение пищевых продуктов. Составьте таблицу «Микробиологические процессы при производстве и хранения пищевой продукции» с указанием возбудителей процессов, их химизма, условий протекания.</p> <p>Рассмотреть показатели микробиологической безопасности.</p>	11		ЛР6,ЛР10,ЛР28,ЛР29
Тема 1.2 Пищевые заболевания, гельминтозы, их	<p>Содержание учебного материала</p> <p>12.Пищевые заболевания. Пищевые инфекции.</p>	8	2	ЛР6,ЛР10,ЛР28,ЛР29

профилактика.	13. Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.		2	
	14. Пищевые отравления: классификация. Причины их возникновения, меры профилактики.		2	
	15,16. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики		2	
	17,18. Меры предупреждения пищевых заболеваний.		2	
	19,20. Зачет за 1 раздел		2,3	
	Самостоятельная работа обучающихся. Дайте краткую характеристику возбудителей, источников заражения, признаков и особенности профилактики пищевых заболеваний. Причины заражения пищевых продуктов и их последствия.	6		
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве		26		ЛР6,ЛР10,ЛР28,ЛР29
Тема 2.1. Санитарно – гигиенические требования на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	12		
	21. Правила личной гигиены работников пищевого производства. Санитарно-эпидемиологические основы проектирования организации о.п. Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно- бытовых помещений.		2	
	22. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала на предприятий общественного питания.		2	
	23. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.		2	
	24. Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.		2	
	25-27. Личная гигиена и санитарная культура работников поп.		2	
	28-30. Санитарно- гигиенические требования к содержанию поп, к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.		2	

	31,32. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению продуктов.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Охарактеризуйте санитарный режим организации общественного питания. Установите санитарные требования к приемке продовольственных и пищевых продуктов. Изучите Сан.ПиН.2.3.2.1324-03.	5		
Тема 2.2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	Содержание учебного материала	11		ЛР6,ЛР10,ЛР28,ЛР29
	33. Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции. Санитарные требования к рабочему месту.		2	
	34. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий.		2	
	35. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий		2	
	36,37. Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарные требования к реализации готовой продукции.		2	
	38,39. Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей, оказанию услуг, доставке пищи в филиалы, отпуску буфетной продукции.		2	
	40,41. Санитарные требования к первичной и к тепловой обработке продуктов.		2	
	42,43. Основные санитарные требования, предъявляемые к обслуживанию потребителей		2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	2,3	
	Подготовка опорного конспекта по теме «Охрана окружающей среды. Мероприятия по борьбе с загрязнением». Санитарная и специальная одежда работников пищевого производства. Подготовка творческого задания.			
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	3		ЛР6,ЛР10,ЛР28,ЛР29

Правовые основы санитарии	44-45. Санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены, охраны окружающей среды.		2	
	46,47. Государственный санитарный надзор. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.		2	
	48. Производственный контроль в организациях общественного питания.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспекта	1	2,3	
Обобщение знаний	49,50. Повторение изученного материала, подготовка к экзамену	2	2,3	
	51-57. Экзамен	2	2,3	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к зачетной работе	3	2,3	
Всего:		75		

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;- тестирование;- самостоятельная работа;- практические работы;- зачет. <ul style="list-style-type: none">- фронтальная проверка знаний;- самостоятельная работа;- практические работы;- зачет.