


**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ  
В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ.**

р.п. Николаевка  
2023г.

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦК

Председатель ЦК

 / И.И. Ларькина /

Протокол заседания ЦК

№ 1 от «05» 09 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ НикГТ

 Я.У.Юнушев/

«05» 09 2023 г.

Разработчик: Рыбкина Наталья Васильевна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ.**

## **1.1. Область рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы разработанная в соответствии с ФГОС по профессии ОКПР16675 Повар для основной адаптированной общеобразовательной программы для обещающихся с интеллектуальными нарушениями(умственной отсталостью).

Программа учебной дисциплины может быть использована учреждениями начального и среднего профессионального образования при подготовке кадров по профессии повар на базе основного общего и среднего полного общего образования, учреждениями профессиональной подготовки и переподготовки кадров поваров для предприятий общественного питания второй и третьей категории на базе основного общего и среднего (полного) общего образования без опыта работы.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в общепрофессиональных цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

**должен уметь:**

-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

-производить санитарную обработку оборудования и оборудования;

-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

-выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов

**должен знать:**

-основные группы микроорганизмов;

-основные пищевые инфекции 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

лабораторно-практические занятия-12 часов,

самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

**1.5.**«При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на

всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, а также проведение зачётов, экзаменов, завершающих освоение рабочей образовательной программы, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например, Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

« - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

- Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

## **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	58
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	40
в том числе:	
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	18
в том числе:	
<i>Внеаудиторная: Презентации, плакаты, схемы. Таблицы, выступления</i>	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>		<b>15</b>	
<b>Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов</b>	Содержание учебного материала	<b>4</b>	
	В результате изучения обучающийся должен <b>знать:</b> основные группы микроорганизмов, влияние на них внешних условий <b>-уметь</b> выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;		
	1.1.1. Понятие о микроорганизмах: основное понятие; морфология микробов, физиология микробов: виды, размеры, состав, питание, дыхание.	2	2
	1.1.2. Влияние условий внешней среды: факторы внешней среды, влияющие на развитие микробов; распространение микробов в природе: микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся «Роль микроорганизмов в природе и жизни человека». Сообщение «История открытия микроорганизмов». Доклад	2	
<b>Тема 1.2 Микробиология основных пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала	<b>5</b>	
	В результате изучения обучающийся должен <b>знать:</b> основные группы микроорганизмов, и возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве <b>-уметь:</b> выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;		
	1.2.1. Значение микробиологии основных пищевых продуктов. Микробиология мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов	2	2
	1.2.2. Микробиология пищевых жиров; микробиология яиц и яичных	1	2

		продуктов, молока и молочных продуктов			
	1.2.3.	Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки. Микробиология зернопродуктов	1	2	
		Практические занятия №1 «Определение органолептическим способом качества мяса, рыбы, молока»	1		
		Самостоятельная работа обучающихся «Микробиология баночных консервов». Конспект. Микробиология рыбы и рыбных продуктов	2		
<b>Тема 1.3. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>		Содержание учебного материала	<b>6</b>		
		В результате изучения обучающийся должен <b>знать:</b> основные пищевые инфекции и пищевые отравления <b>уметь:</b> -оказывать первую доврачебную помощь при пищевом отравлении;			
	1.3.1.	Пищевые инфекционные заболевания: общие понятия, острые кишечные инфекции, зоонозы, меры предупреждения	1		2
	1.3.2.	Пищевые отравления: общие понятия, пищевые отравления бактериального происхождения, микотоксикозы, пищевые отравления немикробного происхождения, меры предупреждения	2		2
	1.3.3.	глистные заболевания: общие понятия о глистных заболеваниях, виды глистов и характеристика гельминтозов, меры предупреждения	1		2
		Практические занятия №2 «Оказание первой помощи при отравлениях» №3 «Разработка мер предупреждения инфекционных заболеваний»	2		
		Самостоятельная работа обучающихся «Меры предупреждения пищевых отравлений». Выступление. «Зоонозы». Презентация. «Меры предупреждения острых кишечных инфекций». Плакат.	2		
<b>Раздел 2. Основы гигиены и санитарии</b>			<b>23</b>		
<b>Тема 2.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена работников</b>		Содержание учебного материала	<b>5</b>		
		В результате изучения обучающийся должен <b>знать:</b>			



<b>предприятий общественного питания</b>	-правила личной гигиены работников пищевых производств; -санитарно-технологические требования к одежде; <b>уметь:</b> -соблюдать правила личной гигиены			
			1	
	2.1.1.	Понятие о гигиене труда: рациональная организация трудового процесса, улучшение условий труда на производстве, предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи. Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий общественного питания		2
	2.1.2.	Значение соблюдения правил личной гигиены; санитарная культура работников: требования к содержанию тела, рук, полости рта, одежды, специальная одежда. Санитарный режим работников на производстве.	1	2
	Практические занятия		3	
	№4 «Оказание доврачебной помощи при производственном травматизме» №5 «Составление правил личной гигиены для повара» №6 «Составление санитарного режима на производстве»		1 1 1	
	Самостоятельная работа обучающихся Тема: «Вредные привычки и борьба с ними». Презентация. Тема : «Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала». Выступление. «Рациональная организация трудового процесса». Выступление.		2	
<b>Тема 2.2. Санитарно эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания</b>	Содержание учебного материала		<b>4</b>	
	В результате изучения обучающийся должен <b>знать:</b> -санитарно-технологические требования к помещениям; <b>уметь:</b> - производить санитарную обработку помещений - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств			
	1. 2.2.	Требования к территории, планировке, устройству, и отделке помещений; Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции, освещению, уровню производственного шума. Требования к санитарному содержанию помещений. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация	2	

	Практические занятия	2	
	№7 « Приготовление дезинфицирующих растворов»		
	№8«Составление таблицы классификации моющих средств»		
	Самостоятельная работа	2	
	« Помещения кондитерского цеха». Таблица-схема. «Профилактические меры в борьбе с грызунами, мухами, тараканами». Выступление. «Требования к размещению холодного цеха». Сообщение. «Требования к размещению горячего цеха». Сообщение.		
<b>Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам посуде и таре предприятий общественного питания</b>	Содержание учебного материала	<b>4</b>	
	В результате изучения обучающийся должен <b>знать:</b> -санитарно-технологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре; <b>уметь:</b> - производить санитарную обработку оборудования, инвентарю, инструментов, посуды, тары - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств, производить обработку оборудования и инвентаря		
	2.3 1. Требования к материалам, мебели, технологическому оборудованию. требования к инвентарю, инструментам, оборудованию, их мытьё и содержание	1	2
	2.3 2. Требования к кухонной и столовой посуде и таре способы мытья и содержания; контроль за состоянием инвентаря, инструментов, оборудования, посуды.	2	2
	№9Практические занятия« Мытьё столовой и кухонной посуды»	2	
	Самостоятельная работа «Значение маркировки разделочных досок». Сообщение. «Способы мытья и дезинфекции механического оборудования». Плакат	2	
<b>Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке и хранению</b>	Содержание учебного материала	<b>3</b>	
	В результате изучения обучающийся должен <b>знать:</b> -санитарно-технологические требования к помещениям; возможные источники		

<b>продуктов</b>	микробиологического загрязнения при транспортировке и хранении продуктов <b>уметь:</b> - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств для обработки транспортных средств;			
	2.4	Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов; требования к складским помещениям. Требования к хранению пищевых продуктов, условия и сроки хранения.	2	2
	Практические занятия		1	
	№10	Составление таблицы особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов из мяса, рыбы и кондитерских изделий(Работа с таблицей «Условия хранения, срок годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов»)		
	Самостоятельная работа «Требования к перевозке хлеба». Сообщение. «Требования к перевозке полуфабрикатов и готовой продукции». Конспект.		2	
<b>Тема 2.5. Санитарно эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд</b>	Содержание учебного материала		<b>4</b>	
	В результате изучения обучающийся должен <b>знать:</b> -санитарные требования при кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд, виды санитарного контроля качества. <b>уметь:</b> -выполнять санитарные требования при приготовлении пищи;			
	2.5.1.	Общие требования к кулинарной обработке продуктов, состоянию рабочих мест: требования к механической , к тепловой обработке. Правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий. Требования к процессу приготовления холодных и сладких блюд, кондитерских и кремовых изделий, производству мягкого мороженого Санитарный контроль качества.	3	2
	Практические занятия		1	
	№11	«Разработка санитарных требований к кулинарной обработке продуктов и санитарному контролю качества»		
	Самостоятельная работа «Требования к механической обработке продуктов ». Наглядное пособие «Требования к приготовлению скоропортящихся блюд». Схема		2	

	последовательности приготовления.		
<b>Тема 2.6. Санитарно эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей</b>	Содержание учебного материала	<b>3</b>	
	В результате изучения обучающийся должен <b>знать:</b> -санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. <b>уметь:</b> -выполнять санитарные требования при реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей;		
	2.6.1. Требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	2	2
	Практическая работа	1	
	№12 «Составление санитарных требований к реализации готовой продукции.»		
	Самостоятельная работа «Правила подачи готовых блюд». Презентация. «Обслуживание потребителей». Презентация.	2	
	Дифференцированный зачёт	2	
	<b>Всего</b>	<b>40</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории Микробиологии, санитарии и гигиены.

**Оборудование лаборатории:** рабочие места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, микроскопы по количеству обучающихся, колбы, пробирки, стеклянные пластины, палочки для посева, ступочки, чашки Петри, растворы для опытов.

**Технические средства обучения:** компьютер, мультимедийный проектор, видеотека по разделам курса.

**Комплект учебно-методического материала:** демонстрационный материал, наглядные пособия (таблицы, схемы, рисунки, муляжи продуктов питания, игровые наборы посуды, оборудования, инвентаря.

**Раздаточный материал:** карточки-задания, кроссворды, карточки-тесты, инструкции по проведению лабораторных и практических заданий.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания гигиены и санитарии.- М.: Академия, 2017.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.- М.: Академия, 2020.
3. Мельников В.В. Повар.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2019.
4. СанПин.

Дополнительные источники:

1. Рубин Е.А. Санитария и гигиена питания.- М.: Академия, 2020.
2. Черникова А.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2018.
3. ФЗ №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. СанПин.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате изучения дисциплины обучающийся должен: <b>уметь:</b> -соблюдать правила личной гигиены; -санитарные требования при приготовлении пищи;	Практическое занятие №4 Практическое занятие №5 Практическое занятие №6 Практическое занятие №11 Практическое занятие №12
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Практическое занятие №7 Практическое занятие №9 Практическое занятие №10
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Практическое занятие №7 Практическое занятие №8
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	Практическое занятие № 1
<b>знать:</b> основные группы микроорганизмов;	тестирование
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	тестирование Практическое занятие №2, №3
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	тестирование
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	тестирование
правила личной гигиены работников пищевых производств;	тестирование
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	тестирование
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	тестирование