

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ЕНАКИЕВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ  
ТОРГОВО-КУЛИНАРНЫЙ ЛИЦЕЙ

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
учебно-производственной части

\_\_\_\_\_ И.Г.Гудкова  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
Енакиевского  
профессионального  
торгово-кулинарного лицея

\_\_\_\_\_ М.Г.Огородняя  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены  
в пищевом производстве»  
19.01.17 «Повар, кондитер»

Программа учебной дисциплины ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 23.09.2015 г. № 557

**Организация-разработчик:** ГПОУ «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей»

**Разработчик:** Пугачёва Екатерина Михайловна, преподаватель профессиональных дисциплин ГПОУ «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей»

**Рецензент:** Гудкова Ирина Геннадиевна, заместитель директора по учебно-производственной части ГПОУ «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей»

Одобрена и рекомендована  
с целью практического применения  
методической комиссией преподавателей  
протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_ В.Р.Заика

Рабочая программа переутверждена на 201\_/201\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_ заседания МК от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.  
В программу внесены дополнения и изменения  
(см. Приложение \_\_\_, стр. \_\_\_)  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 201\_/201\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_ заседания МК от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.  
В программу внесены дополнения и изменения  
(см. Приложение \_\_\_, стр. \_\_\_)  
Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

		<b>стр.</b>
1	Паспорт программы учебной дисциплины	
2	Структура содержания учебной дисциплины	
3	Условия реализации учебной дисциплины	
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ГОС по профессии СПО **19.01.01 «Повар, кондитер»** базовой подготовки.

Программа учебной дисциплины может быть использована:

в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии 19.01.01 «Повар, кондитер» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессии 19.01.01 «Повар, кондитер» на базе среднего (полного) образования, основного общего. Опыт работы не требуется.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи 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 инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

**В результате освоения 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.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки – **54** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки - **36** часов;
- самостоятельной работы - **18** часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	54
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
В том числе:	
практические занятия	7
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	18
в том числе:	
<i>реферат</i>	9
<i>опорный конспект</i>	9
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<b>Комплексного дифференцированного зачета</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1.</b>	<b>Основы микробиологии</b>		
<b>Тема 1.1.</b> <i>Основные группы микроорганизмов</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Введение.	<i>1</i>	
	2. Основные группы микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы.	<i>1</i>	
	3. Химический состав и обмен веществ микроорганизмов.	<i>1</i>	
	4. Питание, дыхание микроорганизмов.	<i>1</i>	
	5. Физические факторы влияния внешней среды на микроорганизмы.	<i>1</i>	
	6.. Химические, биологические факторы влияния среды на микроорганизмы.	<i>1</i>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
1. Схемы строения клеток бактерий, дрожжей, грибов. Диаграмма роста микробной культуры.	<i>1</i>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>		
1. Подготовка реферата по теме «Учение А. Левенгука, Л. Пастера. Творческий вклад в микробиологию русских ученых»	<i>2</i>		
2. Подготовка сообщения «Практическое применение микробиологии»	<i>2</i>		
<b>Тема 1.2</b> <i>Основные пищевые инфекции и отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Основные пищевые инфекции, пищевые отравления.	<i>1</i>	
	2. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	<i>1</i>	
	3. Меры профилактики и предупреждения. Инфекционные, зоонозные заболевания.	<i>1</i>	
	4. Меры профилактики и предупреждения. Гельминтозные заболевания.	<i>1</i>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
Подготовка реферата «Причины заражения пищевых продуктов и их последствия»			

Раздел 2.	Санитария и гигиена в пищевом производстве			
<b>Тема 2.1.</b> <b>Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1.	Правила личной гигиены работников пищевого производства.	1	
	2.	Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю.	1	
	3.	Санитарно-эпидемиологические требования к одежде персонала на предприятий общественного питания.	1	
	4.	Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.	1	
	5.	Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение.	1	
	6.	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	1	
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Работа с нормативно-технической документацией: СанПиН 2.3.6. 1079-01.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		4	
	Самостоятельное изучение темы «Санитарный режим работников на производстве».		2	
	Выполнение реферата «Санитарный контроль на предприятиях общественного питания»		2	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		9	
	1.	Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов.	1	
	2.	Факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции.	1	
	3.	Санитарные требования к рабочему месту.	1	
	4.	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.	1	
	5.	Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий.	1	
	6.	Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.	1	
	7.	Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и	1	

		кондитерских изделий.		
	8.	Санитарные требования к пищевым добавкам.	1	
	9.	Санитарные требования к реализации готовой продукции.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Работа с нормативно-технической документацией: санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>4</b>	
	Подготовка опорного конспекта по теме «Охрана окружающей среды. Мероприятия по борьбе с загрязнением».		1	
	Санитарная и специальная одежда работников пищевого производства. Подготовка творческого задания.		1	
	Подготовка реферата «Сроки и условия хранения сырья, готовых блюд и кондитерских изделий»		2	
<b>Тема 2.3. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Правила проведения дезинфекции.	1	
	2.	Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	1	
	3.	Правила проведения дезинсекции.	1	
	4.	Правила проведения дератизации.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Схема приготовления дезинфицирующих растворов и их хранение.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>4</b>	
1.	Подготовка сообщения»Классификация моющих и дезинфицирующих средств»			
<b>Итоговая аттестация: Комплексный дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>36/18</b>	



### **3. Условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета микробиологии, санитарии и гигиены.

*Оборудование учебного кабинета:*

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- таблицы.

*Технические средства обучения:*

- компьютер с лицензионными программами;
- мультимедиапроектор;
- экран.

#### **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.

***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.

***Нормативные документы:***

1. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

**Интернет-ресурсы**

1. <http://www.bestlibrary.ru> Он–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/>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется 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
<b>Умения:</b>	
Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Тестирование
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Тестирование
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Практическое занятие
Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Лабораторная работа
<b>Знания:</b>	
Основные группы микроорганизмов	Тестирование
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Тестирование
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Экспертная оценка реферата
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Практическое занятие
Правила личной гигиены работников пищевых производств	Устный опрос
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Устный опрос
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Практическое занятие

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
80 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 79	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 49	2	не удовлетворительно