

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 1/14

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

Анадырь 2022 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 2/14

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального обучения Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»).

Разработчик:

Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Регистрационный № ПиКД (9) 207-22 от 07.12.2021 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 04 от «14» декабря 2021 г.

Утверждена Приказом № 01-10/28 от 01.02.2022 г. «Об утверждении образовательных программ»

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 3/14

СОДЕРЖАНИЕ

	страница
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022 Лист 4/14
--------------------	--------------------------	------------------------------------

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Рабочая программа учебной дисциплины **может быть использована** в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации по должностям служащих 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл

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

Цель:

– знать представления о закономерности жизни и развития микроорганизмов, а также изменения, вызываемые ими в организме людей, животных, растений и в неживой природе.

Задачи:

– изучить систематику, морфологию, генетику и размножение бактерий; метаболизм микроорганизмов, участие микроорганизмов в превращениях различных

– соединении;

– изучить почвенные микроорганизмы и освоить методы определения их состава и активности;

– сформировать понятия о роли микроорганизмов в почвообразовательном процессе и воспроизводстве плодородия почв, микробиологических процессах при получении органических удобрений;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 5/14

- о влиянии агротехнических приемов на почвенные микроорганизмы;
- о возможности использования микроорганизмов в технологиях сельскохозяйственного производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 0 часов.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 6/14

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	34
контрольные работы	0
курсовая работа (проект)	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	0
изучение терминов и определений; подготовка докладов по теме «Микробиология основных пищевых продуктов»: микробиология мяса и мясопродуктов, Микробиология молока и молочных продуктов; подготовка докладов по теме: «Пищевые инфекционные заболевания»: Дизентерия, Сальмонеллез; подготовка докладов по теме «Пищевые токсикозы»: ботулизм и стафилококковый токсикоз; составление схемы соления рыбы и икры, используя санитарные правила и нормы по профилактике паразитарных заболеваний; выполнение индивидуального задания по применению дезинфицирующих средств; оформление инструкции по мытью и обработке кухонной посуды; разработка программы производственного контроля; выполнение индивидуального задания по заполнению форм журналов: по осмотру на гнойничковые заболевания кожи, бракеража готовой продукции	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 7/14

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Введение. Микробиология, санитария и гигиена. Роль микробиологии, санитарии и гигиены в профессии повара			4	
Тема 1.1. Роль микробиологии, санитарии и гигиены в профессии повара	Содержание учебного материала		2	
	1.	Микробиология, санитария, гигиена. Основные термины и определения. Роль микробиологии, санитарии и гигиены в профессии повара. История развития гигиены питания		2
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		0	
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.	Изучение терминов и определений		
Раздел 2. Основы микробиологии			36	
Тема 2.1. Понятие о микроорганизмах, морфология и физиология микробов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Общие понятия о микроорганизмах, роль микробов и их распространение в природе, виды микробов. Состав, питание и дыхание микробов		2
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		0	
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		0	
Тема 2.2. Влияние условий внешней среды на развитие микробов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Температура и влажность внешней среды, размножение микробов при этих условиях. Действие среды с повышенной концентрацией веществ и различной реакцией. Действие химических и биологических		2

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 8/14

	факторов на размножение микробов			
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		0	
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		0	
Тема 2.3. Микробиология основных пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Значение микробиологии пищевых продуктов. Микробиология основных групп пищевых продуктов: характеристика особенностей продукта, виды порчи, развитие микроорганизмов		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		4	
	1.	Применение основ микробиологии пищевых продуктов для определения условий хранения отдельных групп пищевых продуктов, нормативные документы по условиям хранения		
	2.	Ознакомление с нормативными документами по условиям хранения		
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	1.	Подготовка докладов по теме «Микробиология основных пищевых продуктов»: Микробиология мяса и мясопродуктов, Микробиология молока и молочных продуктов		
Тема 2.4. Пищевые инфекционные заболевания	Содержание учебного материала		2	
	1.	Острые кишечные инфекции, их профилактика. Зоонозы, их профилактика		2
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		2	
	1. Применение санитарных норм и правил по профилактике острых кишечных инфекций при приготовлении продуктов на объектах общественного питания			
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	1.	Подготовка докладов по теме: «Пищевые инфекционные заболевания»: Дизентерия, Сальмонеллез		
Тема 2.5. Пищевые отравления	Содержание учебного материала		2	
	1.	Пищевые отравления бактериального происхождения, пищевые отравления немикробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений.		2
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		2	
	1.	Применение методических указаний по профилактике ботулизма при производстве пищевых продуктов		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 9/14

	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	Подготовка докладов по теме «Пищевые токсикозы»: ботулизм и стафилококковый токсикоз		
Тема 2.6. Паразитарные заболевания	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Общее понятие о паразитарных заболеваниях, характеристика гельминтозов и их профилактика		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		2	
	1.	Применение санитарных норм и правил по профилактике паразитарных заболеваний на объектах общественного питания		
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.	Составление схемы соления рыбы и икры, используя санитарные правила и нормы по профилактике паразитарных заболеваний		
Раздел 3. Гигиена и санитария в пищевом производстве			38	
Тема 3.1 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Требования к территории, планировке, устройству и отделке помещений. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		2	
	1.	Изучение рациональной организации трудового процесса, профилактика производственного травматизма, обеспечение оптимальных условий труда, ответственность за нарушения санитарных правил и норм		
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		0	
Тема 3.2. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Моющие, дезинфицирующие средства, их применение. Дератизация, дезинсекция		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		4	
	1.	Изучение инструкции к моющим и дезинфицирующим средствам, их применение для приготовления рабочих растворов		
	2.	Разработка графика генеральных уборок, проведения санитарных дней; составление перечня правил		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 10/14

		проведения санитарных дней		
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.	Выполнение индивидуального задания по применению дезинфицирующих средств		
Тема 3.3. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару. Требования к мытью и обработке оборудования, инвентаря, посуды и тары		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		4	
	1.	Составление инструкций по мытью и обработке кухонной, столовой посуды, с применением инструкций к моющим и дезинфицирующим средствам. Правила их применения на рабочем месте		
	2.	Методы контроля качества обработки посуды и оборудования, ответственность за нарушение правил		
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.	Оформление инструкции по мытью и обработке кухонной посуды		
Тема 3.4. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, хранению и реализации пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Требования к транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов. Требования к складским помещениям и условиям хранения пищевых продуктов		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		4	
	1	Организация производственного контроля за условиями хранения, транспортирования и реализации пищевых продуктов, за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания		
	2	Разработка программ производственного контроля, ответственность за нарушение санитарных правил и норм на предприятиях общественного питания		
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	1.	Разработка примерной программы производственного контроля		
Тема 3.5. Санитарно-эпидемиологические требования к персоналу	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Медицинские обследования персонала, требования к санитарной одежде		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		4	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 11/14

	1.	Организация контроля за прохождением медосмотров, за соблюдением правил личной гигиены		
	2.	Санитарный режим поведения персонала пищеблока		
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.	Выполнить индивидуальное задание по заполнению форм журналов: по осмотру персонала на гнойничковые заболевания кожи, бракеража готовой продукции		
Всего:			64	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022 Лист 12/14
--------------------	--------------------------	-------------------------------------

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного лаборатории метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета отраслевых общепрофессиональных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор или электронная доска.
- обучающие видеофильмы по основам микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Нормативные документы:

1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», С-П: «Издательство СЗГМУ им. М.И. Мечникова», 2012.
2. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» С-П: «Издательство СЗГМУ им. М.И. Мечникова», 2013.
3. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» С-П: «Издательство СЗГМУ им. М.И. Мечникова», 2013.
4. Методические указания № 824-69 «Ботулизм», С-П: «Издательство

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 13/14

СЗГМУ им. М.И. Мечникова», 2013.

5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» С-П: «Издательство СЗГМУ им. М.И. Мечникова», 2013.

Основные источники:

6. Емцев, В. Т. Основы микробиологии: учебник для СПО. — М.: Юрайт, 2018. — 248 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/452967>

7. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебное пособие для СПО / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — М.: Юрайт, 2018. — 233 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/456278>

Дополнительные источники:

8. Воробьев, А.А. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии. – М.: «Мастерство», 2009.

9. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Мастерство», 2009.

10. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов СПО. - Москва : Академия, 2014. - 350 с.: табл.

11. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учеб. для НПО / З. П. Матюхина. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Академия, 2009. - 253 с.

12.

13. Карцев, В.В. Микробиологическая порча пищевых продуктов. – С-П: «Издательство СЗГМУ им. М.И. Мечникова», 2012.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 14/14

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь:	
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	- оценка выполнения практических работ
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	- оценка выполнения практических работ
- готовить растворы моющих и дезинфицирующих средств	- оценка выполнения практических работ
знать:	
- основные группы микроорганизмов	
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления	- тестирование, устный опрос
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	- устный опрос
- санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	- устный опрос, практические занятия
- правила личной гигиены работников пищевых производств	- устный опрос
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.	- устный опрос, практические занятия
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	- устный опрос, практические занятия
- соблюдение условий хранения, приготовления и реализации различных видов готовых блюд	- устный опрос, практические занятия

Разработчик:

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

(место работы)

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

преподаватель

(занимаемая должность)

А.М. Сумина

(инициалы, фамилия)

Еркова Н.А.

(инициалы, фамилия)