


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ СО  
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»


 С.И.Ляшок  
01 сентября 2022 г.




**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
***ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве***

2022 г.

Согласовано  
на заседании цикловой комиссии  
протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

 / Яковенко С. А.

Утверждаю  
заместитель директора по НМР

  
Добышева О.В.  
01 сентября 2022 г.

Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» программы профессионального обучения 16675 «Повар» для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Программа разработана на основе профессионального стандарта утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610 .

Автор: Микушина Ольга Геннадьевна, преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла программы профессионального обучения 16675 «Повар».

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности профессии 16675 «Повар».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 1.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 2.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 2.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

ПК 2.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания).

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
------------	--------	--------

<p>ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
---	--	--

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	48
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные работы	0
практические занятия	26
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
контрольная работа	не предусмотрено
самостоятельная работа	16
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	-

**22.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> Понятие о микроорганизмах.	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 1-6 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	1. Роль микробов в природе. История открытия и изучения микробов. Основные группы микроорганизмов. Бактерии, плесневые грибы и дрожжи. Их строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Вирусы и их особенности. Физиология микробов. Состав, питание, дыхание микробов. Влияние условий внешней среды на микробы (температура, влажность, свет и другие факторы).	2	
	2. <b>Практическое занятие 1:</b> Факторы, влияющие на обсемененность продуктов питания.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание доклада - Роль микробов в природе.	3	
<b>Тема 2.</b> Микробиология пищевых продуктов.	<i>Содержание учебного материала</i>	8	ОК 1-6 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	3. Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Микробиология мяса, рыбы, баночных консервов, молочных продуктов, пищевых жиров, овощей, плодов, зернопродуктов.	2	
	4. <b>Практическое занятие 2:</b> Основные характеристики бактерии, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	6	
	5. <b>Практическое занятие 3:</b> Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.		
	6. <b>Практическое занятие 4:</b> Оценка пищевой ценности продуктов питания. Расчет энергетической ценности продуктов питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание доклада - Микробиология пищевых продуктов.	4	
<b>Тема 3.</b> Пищевые инфекции и отравления.	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 1-6 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	7. <b>Практическое занятие 5:</b> Причины возникновения и меры профилактики инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и глистных заболеваний.	6	
	8. <b>Практическое занятие 6:</b> Решение ситуационных задач.		
	9. <b>Практическое занятие 7:</b> Изучение культуральных и морфологических признаков некоторых микроорганизмов, вызывающих порчу блюд.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание доклада - Пищевые инфекции и отравления.	3	
<b>Тема 4.</b> Гигиена и санитария труда.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 1-6 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	10. <b>Практическое занятие 8:</b> Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Недопустимые инфекционные заболевания у персонала предприятий сферы индустрии питания. Значение личной гигиены, санитарные требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде. Режим проведения медицинских обследований работников общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание доклада - Гигиена и санитария труда.	1	
<b>Тема 5.</b> Дезинфекция и дезинфицирующие средства.	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 1-6 ПК 1.1-1. ПК 2.1-2.3
	11. <b>Практическое занятие 9:</b> Способы приготовления дезинфицирующих средств.	6	
	12. <b>Практическое занятие 10:</b> Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации и подбор моющих и дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья посуды.		
	13. <b>Практическое занятие 11:</b> Способы борьбы с грызунами на пищевом предприятии.		

	Самостоятельная работа обучающихся: Написание доклада - Дезинфекция и дезинфицирующие средства.	3	
<b>Тема 6.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инструментам, посуде, одежде.	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>4</b>	ОК 1-6 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	14. <b>Практическое занятие 12:</b> Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой продукции.	4	
	15. <b>Практическое занятие 13:</b> Изучение нормативной документации, регламентирующей санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Написание доклада «Санитарно – эпидемиологический контроль качества готовой продукции».	2	
	16. Дифференцированный зачет.	2	
	<b>Всего:</b>	<b>48</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»

Оборудование:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска;
- Мультимедийный комплекс;
- TV;
- контрольно- измерительные приборы.

Для слабовидящих обучающихся в лаборатории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

*Основные источники:*

учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В.Масленникова; Владивостокский университет экономики и сервиса. – 5-е изд., исправленное, пересмотренное и дополненное. – М.: ИНФРА-М, 2019 – 354 с.

*нормативно-правовая документация:*

- 1.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.2020г. № 52-ФЗ
- 2.СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 3.СанПиН 2.3.2.1280-03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01».
- 4.СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 5.СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
- 6.СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборота способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 7.СП 2.3.6.1254-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборота способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-01».
- 8.СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- 9.СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
- 10.СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
- 11.СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

*Интернет-ресурсы:*

- 1.<http://rospotrebnadzor.ru/>
- 2.<http://www.prodportal.ru>
- 3.<http://www.hudeem123.ru/physiology.html>

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем с учетом индивидуальных особенностей обучающихся в процессе проведения устного и письменного опроса, проверки ведения тетрадей, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</li> </ul>	<p><i>На диф. зачете</i> слушатели получают оценки:</p> <p><u>Оценка 5(отлично)</u>: Обучающийся должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам.</p> <p><u>Оценка 4(хорошо)</u>: Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал</p> <p><u>Оценка 3 (удовлетворительно)</u>: Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Практическая работа:</p> <p><b>Оценка «5»</b> ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p><b>Оценка «4»</b> ставится, если Работа выполнена обучающимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p><b>Оценка «3»</b> ставится, если Работа выполняется и оформляется обучающимся при помощи педагога или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу обучающихся. На выполнение работы затрачивается много времени. обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>выполнение практических работ</p>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- санитарно-технологические требования к помещению, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правила личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>- классификацию моющих</li> </ul>	<p><i>Тестирование:</i></p> <p><u>Оценка 5(отлично)</u>: 100-80% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 4(хорошо)</u>: 79-69%% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 3 (удовлетворительно)</u>: 68-50%% правильных ответов</p>	<p>тестирование</p>

средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.		
---	--	--

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации слушателей применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям слушателей, в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности.

Форма проведения промежуточной аттестации для слушателей устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.) При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.