Министерство образования и науки Республики Татарстан

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Сабинский аграрный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены »

для групп профессии16675 «Повар»

2025

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве разработана на основе профессионального стандарта по профессии 16675 Повар Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610 и в соответствии с квалификационными требованиями по профессии.

Составитель: преподаватель ГАПОУ «Сабинский аграрный колледж» Фахуртдинова Зиля Фаритовна

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации учебной дисциплины	8
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии начального профессионального образования 16675 «Повар»(для лиц с ОВЗ).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальностям НПО и является единой для всех форм обучения.

Учебная дисциплина является общепрофессиональной. Имеет междисциплинарные связи с другими дисциплинами «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами и для изучения общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

При изучении дисциплины необходимо постоянно обращать внимание студентов на ее обязательный характер, показывать где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки должны использоваться в будущей профессиональной деятельности.

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

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

В результате освоения 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, инвентарю, оборудованию, одежде;
- Правила личной гигиены работников пищевых производств;
- Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.
- Правила проведения дезинфекции.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Лекционный курс учебной дисциплины включает 17 тем.

Дисциплина изучается в 1 семестре.

Учебным планом предусмотрено выполнение практических занятий в количестве 24 часов.

Форма итоговой аттестации – дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка(всего)	61
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	41
в том числе:	
лекции	17
практические занятия	24
контрольная работа	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе: написание рефератов составление кроссвордов подготовка презентаций решение задач	
Итоговая аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» профессия «Повар»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии.		**27**	
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Введение. Основные понятия и термины микробиологии. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	2
	Классификация и морфология бактерий, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Физиология микробов.	2	2
	Лабораторно-практические занятия	**6**	
	Устройство микроскопа и правила работы с ним.	2	3
	Изучение под микроскопом микроорганизмов.	4	3
	Самостоятельная работа	**6**	
	Реферат на тему: «Микробиология в пищевом производстве»	6	
Тема 1.2. Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.	**Содержание учебного материала**	**3**	
	Пищевые инфекционные заболевания.	2	2
	Пищевые отравления.	1	2
	Лабораторно-практические занятия	**4**	
	Инфекционный процесс в организме человека	4	
	Самостоятельная работа	**4**	
	Историческое значение инфекции и отравлений.	4	2
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены.		**34**	
Тема 2.1. Санитарные требования к предприятиям общественного питания	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания, оборудованию, инвентарю, инструментам, к транспортировке, хранению и отпуску готовой продукции.	2	2
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке сырья.	2	2
	Лабораторно-практические занятия	**8**	
	Приготовление растворов дезинфицирующих средств.	2	3
	Санитарная обработка оборудования.	2	3
	Санитарная обработка инвентаря.	2	3

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАТАРСТАН

	Санитарная обработка столовой посуды и столовых приборов.	2	3
	Самостоятельная работа	**6**	
	Реферат на тему «Дезинфекция и дератизация в пищевой промышленности»	6	
Тема 2.2. Основы гигиены труда и правила личной гигиены.	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Гигиена труда.	2	2
	Правила личной гигиены. Вредные привычки.	2	2
	Производственный травматизм.	2	2
	Лабораторно-практические занятия	**6**	
	Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами	2	
	Оказание первой медицинской помощи при травмах.	4	
	Самостоятельная работа	**4**	
	Подготовка к устному и письменному опросу «Основы санитарии и гигиены»	4	
Итоговая аттестация	**Дифференцированный зачет**		
	Всего	**61**	

3. Условия реализации программы дисциплины

Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета технологии общественного питания. Рабочее место по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-методической документации, учебных фильмов, мультимедиа комплекс, компьютер, презентации по темам курса, раздаточный материал.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль 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	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	самостоятельная работа учащихся
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	практическая работа, самостоятельная работа учащихся
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	практическая работа
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	практическая работа
Знать:	
основные группы микроорганизмов	контрольная работа
основные пищевые инфекции и отравления	контрольная работа
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	внеаудиторная индивидуальная работа учащихся
санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю, оборудованию, одежде	контрольная работа
правила личной гигиены работников пищевых производств	контрольная работа
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	контрольная работа, практическая работа
правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации	практическая работа

Информационное обеспечение обучения
Перечень учебных изданий,
Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1) Мартинчук А.Н., Королѐв А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария – М.: Издательский центр «Академия», 2010 г – 352 с.
2) Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли/В.А. Доценко – СПб.: ГИОРД, 1999 г.

Дополнительные источники:

1) Ильяшенко Н.Г. Микролбиология пищевых производств – М.: издательский центр «Академия», 2008 г.
2) Корольков А.А. Гигиена питания /А.А. Корольков – М.: Издательский центр «Акадкмия», 2008 г.
3) Скурихина И.М., Тутельяна В.А. справочник: Химический состав российских продуктов питания – М.: ДеЛиПринт, 2007 г.
4) www.pitportal.ru – Весь общепит России
5) www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов