

ГОУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ "САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ  
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

для специальности среднего профессионального образования  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГБПОУ СПТ им. Б.Г.Музрукова

Разработчик: Н.Н.Киселева, преподаватель ГБПОУ СПТ им. Б.Г.Музрукова

СОГЛАСОВАНО

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Председатель МК

Е.С.Богданович Е.С.Богданович

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

О.Н.Тарасова О.Н.Тарасова  
«31» 08 2020г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является частью ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

**В результате освоения учебной 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 учебной 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 производствах.

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

Максимальная учебная нагрузка всего – 78 часов

учебная нагрузка обучающегося 52 часа, в том числе:

практические занятия – 30 часов

самостоятельная работа – 26 часов

## 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>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	78
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	52
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	30
Самостоятельная работа	26
Промежуточная аттестация в форме <b>дифференцированного зачета</b>	

## Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	
<b>Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах</b>	1. Инструктаж по ОТ, ППБ и ТБ. Введение. Основы микробиологии.	12	2
	Практические работы		
	1. История развития микробиологии. Понятие о микроорганизмах.		3
	2. Устройство микроскопа и правила работы с ним.		3
	<b>Содержание</b>		
	1. Морфология и физиология микроорганизмов.		2
	2. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.		2
	Практические работы		2
	1. Распространение микроорганизмов в природе.		3
<b>Тема 1.2. Пищевые инфекции, пищевые отравления</b>	<b>Содержание</b>	14	
	1. Микробиология основных пищевых продуктов		2
	Практические работы		4
	1. Микробиология основных пищевых продуктов		3
	2. Пищевые инфекционные заболевания.		
	<b>Содержание</b>		
	1. Пищевые отравления бактериального происхождения		2
	2. Пищевые отравления немикробного происхождения		2
	Практические работы		4
	1. Пищевые отравления		3
2. Глистные заболевания	3		

	<b>Самостоятельная работа:</b> Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний. Общие санитарно – гигиенические правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания. Основные меры предупреждения глистных заболеваний.	10	
<b>Раздел 2. Основы гигиены и санитарии</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	1. Основы о гигиене и санитарии труда. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Режим труда. Трудоемкость операций.		2
	Практические работы	6	
	1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания		3
	2. Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП		3
	3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде		3
	<b>Содержание</b>		
	1. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов		2
	2. Санитарные требования к складским помещениям.		2
	Практические работы	10	
	1. Санитарные требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов		3
	2. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке пищевых продуктов		3
	3. Санитарные требования к приготовлению сладких блюд		3
	4. Санитарные требования к пищевым добавкам		3
	5. Санитарный контроль качества готовой продукции		
	<b>Содержание</b>		
	1. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей		2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Значение маркировки разделочных досок. Санитарные требования к перевозке полуфабрикатов. Задачи Государственной санитарно – эпидемиологической службы. Санитарные требования к обслуживанию потребителей. Особые санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов, готовой пищи, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений.	16	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>52</b>	
<b>Итого:</b>	<b>78</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по направлению Промышленная экология и биотехнология, лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы микробиологии, гигиены и санитарии в пищевом производстве»;
- комплект тестовых заданий по темам;
- комплект лекций;
- комплект методических рекомендаций для выполнения практических работ.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.
- доска;
- экран.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### **Основные источники:**

1. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена - 2-е изд– М.: Академия, 2018.- Электронный ресурс: ЭБС Академия. <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=324555>

##### **Рекомендуемые источники:**

1. Педенко А.И. Гигиена и санитария общественного питания: Учебник / А.И. Педенко, И.В. Лерина, Б.И. Белицкий - М.: Экономика, 1991. - 270 с.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01. - М.: Минздрав РФ, 2001. - 72 с.
3. Шлэнская Т.В., Журавко Е.В. Санитария и гигиена питания: Учеб. пособие. - М.: КолосС, 2004. - 184 с.

##### **Интернет-источники:**

1. Информационный электронный ресурс: нормы правила, стандарты, техническая информация URL: [http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=213&Itemid=23](http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid=23)
2. Санитарный контроль в пищевой промышленности URL: <http://smikro.ru/?=999>;
3. Информационный электронный ресурс URL: <http://mazurchik.ru/10.php>;
4. Онлайн электронная энциклопедия Кругосвет URL: [http://krugosvet.ru/enc/nauka\\_i\\_tehnika/boologoya/MIKROBIOLOGIYA.html](http://krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/boologoya/MIKROBIOLOGIYA.html);



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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
1	2
<b>Умения:</b>	
использовать лабораторное оборудование;	Практическая работа
определять основные группы микроорганизмов;	Практическая работа
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Практическая работа
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	Устный опрос Тестовый контроль
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Практическая работа
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	Практическая работа
<b>Знания:</b>	
основные понятия и термины микробиологии;	Тестовая работа
классификацию микроорганизмов;	Письменная самостоятельная работа. Устный опрос.
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Защита реферата
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	Устный опрос
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	Письменная самостоятельная работа.
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	Тестовая работа
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	Терминологический диктант
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Устный опрос. Тестовый контроль.
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	Письменная самостоятельная работа. Устный опрос.
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Тестовый контроль.
схему микробиологического контроля;	Тестовый контроль.
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Устный опрос. Тестовый контроль.

правила личной гигиены работников пищевых  
производствах.

Устный опрос.  
Практическая работа