

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина  
2020 г.

Приказ № 15 от 25.06 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя: \_\_\_\_\_



Санкт-Петербург

2020 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **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 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в общепрофессиональный цикл.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «ОПД. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

### **1.3.1. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

### **знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет, методики составления рационов питания

**1.3.2. Освоение учебной дисциплины способствует формированию следующих компетенций**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p><b>ПК 1.1-1.4</b>  <b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.7</b>  <b>ПК 4.1-4.6</b>  <b>ПК 5.1-5.6</b>  <b>ПК 6.1-6.4</b>  <b>ОК 01-07</b>  <b>ОК 09</b></p>	<p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>классификацию микроорганизмов;</p> <p>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет</p>

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы 51 час,

Работа во взаимодействии с преподавателем 34 часа

в том числе:

- теоретические занятия – 24 часа;

- практические занятия – 10 часов.

Самостоятельная работа – 17 часов.

**1.5. Количество часов из вариативной части на освоение рабочей программы дисциплины:** отсутствуют.

## 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</b>	51
<b>Работа во взаимодействии с преподавателем</b>	34
в том числе:	
- теоретические занятия	24
- лабораторные занятия	
- практические занятия	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	17
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А.А. Лебедева.	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	1	
	ЛР №1 Изучение устройства микроскопа.	1	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Основы микробиологии в пищевом производстве.</b>	<b>28</b>	
Тема 1.1 Классификация и морфология микроорганизмов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	1-2
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	5	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>ПЗ №1</b> Классификация и морфология бактерий <b>ПЗ №2</b> Строение и классификация грибов	1 1	
Тема 1.2 Физиология и экология микробов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	4	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>ПЗ №3</b> Физиология микробов, влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	1	
	<b>ПЗ №4</b> Микробиология основных пищевых продуктов.	1	
	<b>Самостоятельная работа 1</b>	3	
	Сообщение «Понятие о микробиологии и гигиене»		
Тема 1.3 Основные пищевые инфекции и	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	1-2
	Пищевые заболевания: понятие, классификация. Пищевые инфекции. Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности	6	

пищевые отравления	профилактики. Пищевые отравления: классификация. Причины их возникновения, меры профилактики. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	3	
	<b>ПЗ.№5</b> Пищевые инфекционные заболевания <b>ПЗ.№6</b> Пищевые отравления <b>ПЗ. №7</b> Глистные заболевания	1 1 1	
	<b>Самостоятельная работа 2</b> Информационное сообщение. Пищевые инфекции и отравления.	3	
<b>Раздел 2</b>	<b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>	<b>19</b>	
Тема 2.1. Личная гигиена работников предприятия общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2-3
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	<b>ПЗ № 8</b> Санитарные требования к личной гигиене персонала	1	
	<b>Самостоятельная работа 3</b> Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил – конспект.	2	
Тема 2.2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	2-3
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	3	
	<b>Самостоятельная работа 4</b> Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01	2	



	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Тема 2.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2-3
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Маркировка. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>1</b>	
	<b>ПЗ. №9</b> Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	1	
	<b>Самостоятельная работа 5</b>	2	
	Проработка конспекта. Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	2-3
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2	
	<b>Самостоятельная работа 6</b> Сообщение, доклад, презентация «Моя профессия и здоровье»	5	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Подготовка к зачетной работе		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>	
<b>Всего</b>		<b>51</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы,
- раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- интерактивный комплекс;
- ноутбук;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Основные источники:**

1. ЭУМК ИД Академия, Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, 2017 г

#### 3.3. Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации данной рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1. Контроль освоения умений и знаний

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;	Тестовый контроль, устный опрос, ПЗ.№№8
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Тестовый контроль, устный опрос, ПЗ.№№8
-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Тестовый контроль, устный опрос,
-выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Тестовый контроль, устный опрос, ПЗ.№№1
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Тестовый контроль, устный опрос, ПЗ.№№ 8
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Тестовый контроль, устный опрос, ПЗ.№№8

-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Тестовый контроль, устный опрос,
<b>Знания:</b>	
Основные группы микроорганизмов	Тестовый контроль, устный опрос, ПЗ.№№1-4
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Тестовый контроль, устный опрос, ПЗ.№№ 5-7
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Тестовый контроль, устный опрос, ПЗ.№№ 5-7
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Тестовый контроль, устный опрос, ПЗ.№№ 8
Правила личной гигиены работников пищевых производств	Тестовый контроль, устный опрос, ПЗ.№№ 8
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Тестовый контроль, устный опрос,
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Тестовый контроль, устный опрос,

#### 4.2. Контроль освоения общих компетенций

Общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Осознание необходимости постижения теоретического и практического обучения получаемой профессии, как основного источника для существования в будущей социальной и трудовой сфере.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения практики. Результаты участия в конкурсах.
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умение самостоятельно и в составе группы единомышленников планировать и выполнять любую задачу теоретической и практической направленности определенной руководством в области своей изучаемой профессии.	Анализ результатов практических работ.
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Умение ориентироваться в быстро меняющейся окружающей среде с возможностью принятия решения на действие.	Выполнение практических работ при моделировании действий человека в различных ситуациях.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	Умение использовать разные источники информации: - для выполнения	Отчет о новостях в профессиональной сфере.

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	практических, внеаудиторных работ в процессе обучения; - самообразования, повышения уровня профессиональной подготовленности в будущей трудовой деятельности.	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Осознание необходимости обучаться и использовать в профессиональной деятельности современных компьютеризированных комплексов и технологий, как неотъемлемой части общего прогрессивного развития техно сферы.	Использование информационных технологий для подготовки презентаций.
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Способность и умение развивать в себе навыки корпоративной этики в процессе обучения, как залог успешности в дальнейшей профессиональной деятельности.	Оценка по поведению. Результаты участия в командных мероприятиях.
<b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Способность работы в коллективе при выполнении общей задачи.	Оценка участия в общих дискуссиях, семинарах, при контрольных опросах по пройденным темам.
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность выбора необходимой информации из всего информационного поля для повышения самообразования в профессиональном и личностном развитии.	Оценка выполнения практических работ и занятий, контрольной работы.
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Способность вовремя и быстро ориентироваться в изменяющихся технологиях в профессиональной деятельности.	Оценка усвоения информации при изучении тематики обучения курса безопасности жизнедеятельности.