

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**  
образовательной программы среднего профессионального образования подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар-кондитер

Форма обучения очная

Срок освоения ОПСПО ПКРС 3 года 10  
месяцев на базе основного общего  
образования

Профиль получаемого профессионального  
образования естественнонаучный

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности/профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**.

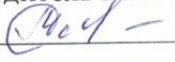
**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум».

**Разработчик:**

Безносова М.Ю., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

 (Красилова А.А.)

Ф.И.О.

Протокол № 8 от «10» июня 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**  
программы среднего профессионального образования подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**1.1. Область применения примерной программы**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной**

**программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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

В результате освоения 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 (НАССР) 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;  
В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.  
Освоение дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Освоение дисциплины направлено на развитие профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

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

максимальной учебной нагрузки 90 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка 72 часов;

промежуточная аттестация 18 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>	90
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
практические занятия	19
контрольные работы	2
самостоятельных работ	14
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	18

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

№ урока	Наименование разделов	Наименование тем, Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента	Объе м часов
	1	2	3
1-2		<b>Введение.</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.	2
	<b>Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве</b>		
		<b>Содержание учебного материала</b>	
3-6		<b>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b> Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов.	4
		<b>Самостоятельная работа №1</b> <i>Заполнение таблицы «Влияние внешних условий на жизнедеятельность микроорганизмов», защита практических работ</i>	2
7		<b>Практическое занятие №1</b> Понятие о микробиологии	1
8-15		<b>Содержание учебного материала</b>	8
		<b>Микробиология основных пищевых продуктов.</b> Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей плодов и продуктов их переработки. Продукты их переработки. Микробная порча сырья.	

16		<b>Практическое занятие № 2</b> Физиология микробов. Влияние внешней среды на микроорганизмы	1
17		<b>Практическое занятие № 3</b> <b>Распространение микробов в природе</b>	1
18		<b>Контрольная работа №1</b> По теме: «Микробиология»	1
	<b>Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания</b>		
		<b>Содержание учебного материала</b>	
19-26		<b>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.</b> <i>Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений. Значение соблюдения санитарных правил, содержания производства, инвентаря, оборудования.</i>	8
27-28		<b>Самостоятельная работа №2</b> <i>Подготовка сообщения по теме: Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения</i>	2
29-30		<b>Самостоятельная работа №3</b> <i>Заполнение таблицы: глистные заболевания</i>	2
31		<b>Практическое занятие №4: Пищевые инфекционные заболевания</b>	1
32		<b>Практическое занятие № 5</b> Пищевые отравления	
33-34		<b>Глистные заболевания.</b> Глисты. Сущность глистных заболеваний.	2
35		<b>Практическое занятие № 6</b> Глистные заболевания	1
36		<b>Контрольная работа №2</b> по теме « Пищевые инфекции и отравления»	1
	<b>Раздел 3. Санитария и</b>		



	<b>гигиена в пищевом производстве</b>		
37-40		<b>Содержание учебного материала</b>	
		<i>Основные сведения о санитарии и гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса. Предупреждение производственного травматизма, оказание доврачебной помощи, виды травм. Инфекционные заболевания персонала Предприятий общественного питания и их предупреждение.</i>	4
41-45		<b>Самостоятельная работа</b> <b>Личная и производственная гигиена</b> Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников	5
46		<b>Практическое занятие № 7</b> Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1
47		<b>Практическое занятие № 8</b> Личная гигиена работников ПОП	1
48-51		<b>Самостоятельная работа №4</b> Изучение требований системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены, Санитарных норм и правил, ответы на контрольные вопросы.	4
52		<b>Практическое занятие № 9</b> Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП	1
53		<b>Практическое занятие № 10</b> Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов	1
54		<b>Практическое занятие № 11</b> Санитарная обработка оборудования и инвентаря	1

55-60		<b>Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.</b> Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарные требования к приготовлению холодных и сладких блюд.	6
61		<b>Практическое занятие № 12</b> Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	1
62-63		<b>Самостоятельная работа №5</b> 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	2
64-65		<b>Самостоятельная работа №6</b> 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	2
66		<b>Практическое занятие № 13</b> Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1
67		<b>Практическое занятие № 14</b> Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	1
68		<b>Практическое занятие № 15</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1
69		<b>Практическое занятие № 16</b> Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1
70		<b>Практическое занятие № 17</b> Расчёт суточного расхода энергии	1
71-72		<b>Практическое занятие № 18</b> Расчёт калорийности блюда	2

73-90		<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>
		<b>Аудиторных часов</b> в том числе:	<b>72</b>
		теоритических часов;	38
		практических занятий;	19
		самостоятельных работ	14
		<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>
		<b>Итого</b>	<b>90</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация рабочей программы осуществляется при наличии кабинета общепрофессиональных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

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

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Издательский центр «Академия», М. 2017 г.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 51047-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».
2. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2006 г.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2006 г.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт НПФ «Экогигиена» г.Санкт-Петербург [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.eco-spb.ru](http://www.eco-spb.ru), свободный. – Заглавие с экрана.
2. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.eco-spb.ru](http://www.eco-spb.ru), с регистрацией.
3. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.
6. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.who.int/water\\_sanitation\\_health/publications/ru/index.html](http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/ru/index.html), свободный. – Заглавие с экрана.
7. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ria-stk.ru>, с регистрацией.
8. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.
9. Информационно-справочные материалы «Химический портал» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.chemport.ru](http://www.chemport.ru), свободный. – Заглавие с экрана.

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты	(освоенные профессиональные и общие компетенции) Основные показатели оценки результата
<b>Умения:</b>	
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	уметь выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	уметь соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	уметь производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	уметь готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
<b>Знания:</b>	
основные группы микроорганизмов;	знать основные группы микроорганизмов;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	знать основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	знать возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	знать санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
правила личной гигиены работников пищевых производств;	знать правила личной гигиены работников пищевых производств;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	знать классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.