

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КУЗОВАТОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01.Микробиология санитария и гигиена в пищевом  
производстве**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10**  
**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
**по программам подготовки специалистов среднего звена.**

Кузоватово 2016

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки № 384 от 22.04.2014 г.).

Рассмотрена

Цикловой методической  
комиссией пищевой и  
молочной продукции

Протокол заседания ЦК

№ 1 от «30» августа 2016 г.

Утверждаю

Заместитель директора по  
учебной работе ОГБПОУ  
«КТТ»

\_\_\_\_\_ Терентьев М.Н.

«30» августа 2016 г.

Разработчик:

Панина Ирина Владимировна, преподаватель профессиональных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО Технология продукции общественного питания.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины

### 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, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**Содержание учебной дисциплины направлено на формирование Общих компетенций:**

ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость профессии техника-технолога, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями.

ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Профессиональных компетенций:**

ОК.10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей).

ПК.1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК.2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной домашней птицы.

ПК.2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК.3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК.3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.

ПК.3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК.3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК.4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК.4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК.4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК.4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК.5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК.6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК.6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК.6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК.6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК.6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа

## 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>	<i>102</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>68</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>16</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>34</i>
<b>Дифференцированный зачёт</b>	<i>2</i>

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

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов 3	Формируемые компетенции 4
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>			
<b>Тема 1.1</b> Основы микробиологии. Общая характеристика микроорганизмов.	Обучающийся должен иметь представление: об истории развития микробиологии, гигиены и значение этих наук в современных условиях. Обучающийся должен уметь: анализировать информацию, необходимую в профессиональной деятельности. Обучающийся должен знать: значение гигиенических знаний для специалистов общественного питания.		ОК 1, ОК 2, ОК 6
	<b>Содержание:</b>	16	
	1. <b>Основы микробиологии.</b> -Понятие о микроорганизмах; - Предмет и задачи микробиологии; -История становления микробиологии как науки; - Классификация микроорганизмов;	2	
	<b>Практическое занятие № 1</b> «Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним.»	2	
	2. <b>Морфология и физиология микроорганизмов.</b> -Строение клетки бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов.; - Способы дыхания, питания, размножения микробов;	2	
	3 -Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы; -Распространение микроорганизмов в природе.	2	
	4. Характеристика ультрамикробов (размеры, особенности строения и размножения, принципы систематики)	2	
	<b>Практическое занятие № 2</b> «Изучение техники микроскопирования микроорганизмов»	2	
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом лекций по данной теме. Составить таблицу «Основные группы микроорганизмов». Подготовить сообщения «Вирусы. Бактериофаг», «Учение А. Левенгука, Л. Пастернака», «Творческий вклад в микробиологию русских ученых», «Различия культурных и диких дрожжей», «Практическое применение микробиологии. Современные достижения микробиологии».	4	



<b>Тема</b> <b>1.2. Физиология микроорганизмов.</b> <b>Важнейшие микробиологические процессы.</b>	Обучающийся должен уметь: Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам. Обучающийся должен знать: Сущность основных физиологических процессов микроорганизмов- питания и дыхания, характеристику микроорганизмов, вызывающих типичные и окислительные брожения, гниение, значение и использование этих процессов в пищевой промышленности и общественном питании.			ОК 2, ОК 6, ОК 8
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	
	1.	Обмен веществ, как главная особенность живого организма. Химический состав микробной клетки.	2	
	2.	Ферменты: понятие, состав, факторы, свойства, влияющие на ферментивную активность	2	
	3.	Физиология микроорганизмов. Питание микроорганизмов :поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмоптисе, тургоре клетки. Типы питания: аутотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты.	2	
	4.	Дыхание микроорганизмов как способ получения энергии. Аэробные и анаэробные микроорганизмы.	2	
	5.	Типичные брожения (спиртовое, молочнокислое, маслянокислое) и аэробные процессы (уксуснокислое и лимоннокислое). Сущность, химизм, условия брожения, краткая характеристика микроорганизмов- возбудителей. Использование брожения на производстве пищевой промышленности и общественного питания.	2	
	6.	Гниение: сущность, микроорганизмы возбудители, вызывающие гниение продуктов. Условия разложения белковых веществ микроорганизмов. Роль гнилостных микроорганизмов в природе, в процессе порчи пищевых продуктов.	2	
	<b>Практическое занятие № 3</b> Выращивание микроорганизмов на плотных и жидких питательных средах		2	
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом лекции по данной теме. Используя учебный материал, заполнить таблицу «Размножение микробов» Подготовить сообщение по теме «Микроорганизмы в пищевой промышленности: польза или вред».		2	
<b>Тема</b> <b>1.3. Микробиология важнейших пищевых продуктов</b>	Обучающийся должен уметь: Осуществлять микробиологический контроль качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищи. Обучающийся должен знать :Состав микрофлоры пищевых продуктов, условия его развития, влияние на качество и безопасность продуктов, виды их микробиологической порчи.			ОК 2, ОК 4, ОК5 ПК 1.1-6.5
	<b>Содержание:</b>		<b>8</b>	
	1.	Микрофлора пищевых продуктов однородных групп: мясных, рыбных. Микрофлора пищевых продуктов молочных, яичных, жировых.	2	
	2.	Плодоовощные, зерномучные, консервы: состав, происхождение. Факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.	2	
	3.	Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение, условия, способствующие размножению микроорганизмов.	2	

		Микробиологическое обоснование условий и сроков хранения, правил приготовления, реализации, транспортирования кулинарной и кондитерской продукции. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов		
		<b>Практическое занятие № 4</b> Овладение качественными и количественными методами микробиологического анализа пищевых продуктов.	2	
		Самостоятельная работа: Работа с конспектом лекции по данной теме. Подготовить рефераты «Источники заражения хлеба тягучей болезнью», «Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки», «Микробиология зернопродуктов».	2	
<b>Тема1.2.</b> Пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.	Обучающийся должен уметь: Разрабатывать и проводить мероприятия по профилактике пищевых отравлений Обучающийся должен знать: Причины возникновения и меры профилактики пищевых заболеваний, особенности и условия размножения микроорганизмов- возбудителей пищевых отравлений и инфекций.			ОК 5, ОК 6, ОК 7 ПК 1.1- 6.5
	Содержание		14	
	1.	Понятие о инфекции. Иммуитет. Острые кишечные инфекции. Зоонозы	2	
	2.	Пищевые отравления: бактериального происхождения. Токсикоинфекции.	2	
	3.	Понятие о гельминтах. Глистные заболевания и их профилактика	2	
	Практическое занятие №5 Составление плана профилактических мероприятий по предупреждению пищевых инфекций.		2	
	Самостоятельная работа .Подготовка сообщений по теме : Пищевые отравления., Виды гельминтов. Патогенные микроорганизмы. Используя лекционный материал заполнить таблицу «Инфекционные заболевания» Подготовить рефераты : «Крема – излюбленная пища стафилококков», «Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение».		4	
	<b>Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Общие сведения о санитарии и гигиене.	Обучающийся должен уметь: Соблюдать санитарно гигиенические требования, предъявляемые к персоналу ПОП. Обучающийся должен знать: Правила личной гигиены, требования к санитарной одежде, значения и сроки прохождения медицинских обследований.			ОК 2, ОК 3, ОК 5 ПК 1.1-6.5
	<b>Содержание:</b>		8	
	1	-Общие сведения о санитарии и гигиене; -Нормативные документы РФ о санитарных нормах;	2	

	2.	-Возможные источники микробиологического загрязнения; - Значение воды .Источники водоснабжения. Нормативные показатели качества питьевой воды.	2	
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом лекций. Подготовка сообщений по теме: «Требования к режиму труда.»		2	
2.2 Гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий питания.	Должен уметь: обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; Должен знать: возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;			ОК 3, ОК 5 ПК 1.1-6.5
	1	-Гигиенические требования к выбору земельного участка предприятий питания. -Требования к водоснабжению, отоплению , вентиляции , канализации ,освещению.	2	
	2	-Требования к санитарному состоянию предприятий; -Уборка помещений общественного питания; - Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	2 2	
	3.	-Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.		
	<b>Практическое занятие № 6</b> Приготовление моющих растворов для мытья и дезинфекции посуды		2	
	Самостоятельная работа . . Работа с конспектом лекций по теме. Подготовка сообщений «Гигиенические требования к внутренней отделке помещений водоснабжению, канализации ,вентиляции, отоплению и освещению.		4	
2.3 Гигиенические требования к оборудованию , инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам.	Обучающий должен уметь: соблюдать санитарно гигиенические требования, предъявляемые к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам. Обучающийся должен знать: состав микрофлоры пищевых продуктов, условия его развития, влияние на качество и безопасность продуктов, виды их микробиологической порчи.			ОК 4,ОК 6,ОК 7 ПК 1.1-6.5
	1	-Гигиенические требования к материалу для изготовления инвентаря, посуды , тары .-Требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования. - Гигиенические требования к упаковочным материалам.	2	
	<b>Практическое занятие № 7</b> «Санитарная обработка оборудования и инвентаря»		2	
	Самостоятельная работа : Подготовить реферат «Виды упаковочных материалов.»		4	
2.4 Гигиенические требования к	Обучающий должен уметь: соблюдать санитарно гигиенические требования, предъявляемые к транспортировке и хранению кулинарной продукции.			ОК 6, ОК 8,ОК 9

транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов.	Обучающийся должен знать: состав микрофлоры пищевых продуктов, условия его развития, влияние на качество и безопасность продуктов, виды их микробиологической порчи.			ПК 1.1-6.5
	1	-Требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов; -Требования к складским помещениям для хранения пищевых продуктов; -Требования к приему пищевых продуктов; -Санитарные требования к хранению скоропортящихся пищевых продуктов.	2	
	Самостоятельная работа Работа с конспектами лекций. Подготовка сообщений по теме ; Влияние экологической ситуации на эпидемические процессы.		4	
2.5 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и реализации.	Обучающийся должен уметь: осуществлять микробиологический контроль качества продовольственного сырья, п/ф и готовой пищи. Обучающийся должен знать: состав микрофлоры пищевых продуктов, условия его развития, влияние на качество и безопасность продуктов, виды их микробиологической порчи. Содержание:			ОК 2, ОК 3, ОК 6 ПК 1.1-6.5
	1	Гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов; -Гигиенические требования к первичной обработке продуктов; -Гигиенические требования к процессу приготовления	2	
	2	-Санитарные правила приготовления скоропортящихся продуктов; -Гигиенические требования к реализации.	2	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий		2	
	Самостоятельная работа Работа с конспектами лекций Подготовить сообщение по теме «Санитарное обследование предприятия общественного питания».		4	
Тема 2.6 Личная гигиена работников общественного питания и гигиена труда.	Обучающийся должен уметь: соблюдать санитарно гигиенические требования, предъявляемые к персоналу ПОП. Обучающийся должен знать: правила личной гигиены, требования к санитарной одежде, значения и сроки прохождения медицинских обследований; Причины возникновения и меры профилактики пищевых заболеваний, особенности, условия размножения микроорганизмов- возбудителей пищевых отравлений и инфекций. Содержание:			ОК 3, ОК .5, ОК 8 ПК 1.1-6.5

	- Санитарные нормы условий труда; -Вредные производственные факторы и их характеристика; -Понятие о ПДК; - Санитарные требования к личной гигиене персонала.	2	
	Самостоятельная работа . Работа с конспектами лекций. Подготовка сообщений по теме :Законодательные основы качества пищевых продуктов.	4	
<b>Всего:</b>		102	
<b>Форма итоговой аттестации: дифференцированный зачёт</b>		2	

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

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

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала; техническими средствами компьютером.

Таблицы: «Виды бактерий», «Бактерии», «Личная гигиена повара», «Морфология бактерий»

Плакаты : «Личная гигиена», «Методы посева», «Пирамида питания»

Схемы : «Санитарные нормы и правила», «Санитарное законодательство РФ», «Общая схема микробиологического контроля производства» «Функциональная система питания»

Лабораторная посуда: «Чашки Петри», стёкла для микроскопирования

Технические средства обучения: микроскопы.

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

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2016г. 256 с.
2. Панкратова А.Я. Техническая микробиология пищевых продуктов / Под ред. А.Я.Панкратова: М.: Пищевая промышленность, 2016. – 744 с.

Дополнительные источники:

1. Королёв А.А. Физиология питания, санитария и гигиена: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2016. – 192 с.
2. Олейник О.М. «Основы физиологии, санитарии и гигиены питания». – Львов: Орляна- 2016 г.

#### 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 обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<p>В результате обучения были усвоены знания по следующим темам :</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 помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li><li>-правила личной гигиены работников пищевых производств;</li><li>-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li><li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</li></ul> <p>Освоены следующие умения; -</p> <ul style="list-style-type: none"><li>соблюдение правил личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</li><li>-Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря;</li><li>-приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств;</li><li>-выполнение простейших микробиологических исследований и умение давать оценку полученным результатам.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;</li><li>- Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности, несение ответственности за результаты своей работы;</li><li>- Осуществление и поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных заданий;</li><li>- Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li><li>- Работа в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами;</li><li>- Выполнение практических работ с использованием инструкционных карт;</li><li>- Выполнение самостоятельной работы с использованием интернет-ресурсов.</li></ul>

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» разработана по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» стандарта ФГОС СПО утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22.04. 2014 года (регистрационный номер No 384). В структуре образовательной программы это дисциплина является дисциплиной профессионального цикла. Она представляет собой самостоятельную дисциплину, изучающую основные группы микроорганизмов, возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, правила личной гигиены работников пищевых производств.

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» рассчитана на 68 часов из них: 52 часов теории и 16 часов практических занятий (максимальная учебная нагрузка 102 часа, в т.ч. самостоятельная работа студентов –34 часа) и изучается на третьем курсе обучения поданной специальности. По дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» предусматривается изучение основных понятий и терминов микробиологии, классификации микроорганизмов, морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов, роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе, характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха, основных пищевых инфекций и отравлений, методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции, санитарно-технических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств.

Наряду с теоретическим обучением, программой предусмотрено проведение практических занятий, целью которых является закрепление теоретических знаний, формирования умений и навыков в сфере организации обслуживания. Содержание практических занятий соответствует требованиям умений и знаний учебной дисциплины. Теоретические занятия



проводятся с использованием лично – ориентированных технологий, позволяющих осуществить дифференцированный подход к каждому студенту. Наиболее эффективной формой обучения дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является повторительно–обобщающий урок, который систематизирует и закрепляет полученные знания.

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» оснащена необходимой литературой, средствами обучения, плакатами. По каждому разделу дисциплины разработаны контрольно – измерительные материалы, позволяющие не только выявить пробелы в знаниях студентов, но и провести мониторинг усвоения как отдельных тем, так и курса в целом. Заключительным этапом изучения дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является один дифференцированный зачет. Для его проведения предусмотрены 20 билетов, в котором из них по 2 вопроса (один – теоретический, второй – практический). Вопросы к зачёту разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметной (цикловой) комиссии.

## **Содержание учебной дисциплины направлено на формирование;**

ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость профессии техника-технолога, проявлять к ней устойчивый интерес.

- Понимать значимость гигиенических и микробиологических знаний для техника-технолога. (тема 1 «Введение»).

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

- Организовывать собственную деятельность с учетом гигиенических правил и микробиологических нормативов. (Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность.

Организовывать свой рабочий процесс с учетом СанПиНов. (Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- Использовать научную информацию по микробиологии и гигиене для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного совершенствования. (Раздел 1. Основы микробиологии. Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

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

- Использовать информационно-коммуникативные технологии в оценке деятельности предприятия общественного питания и его персонала (Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями.

- Работать в коллективе, уметь общаться с коллегами, руководством и потребителями, основываясь на правилах этики и выполняя требования СанПиНов. (Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

- Брать на себя ответственность за соблюдение бактериологических нормативов продукции, санитарно-гигиенических требований к оборудованию, посуде, к помещениям на предприятиях общественного питания, за работу коллектива в целом с учетом данных параметров.(Тема1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.Тема1.4. Патогенные микроорганизмы.Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

•В ходе подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы привлекать дополнительные источники знаний ( литературу и Интернет), уметь планировать свою работу по самосовершенствованию в процессе обучения и практической деятельности. (В процессе всего курса обучения).

ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

•Интересоваться новыми технологиями, применяемыми в сфере деятельности повара, техника-технолога, осваивать их. Осваивать новые методы обеззараживания помещений, оборудования, посуды, обеспечивающие соблюдение требований СанПиНов, новые приемы и методики микробиологического анализа.(Тема1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.Тема1.4. Патогенные микроорганизмы.Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

ОК.10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей).

•Применять знания, полученные в курсе изучения дисциплины на практике во время исполнения воинской обязанности (для юношей).(При изучение всего курса формируются умения и навыки соблюдения правил личной гигиены как в общем плане, так и при выполнении работы в кухонном блоке).

ПК.1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

•Уметь оценивать качество мяса с точки зрения микробиологических показателей перед его использованием, соблюдать правила первичной обработки. (Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

•Уметь оценивать качество рыбы с точки зрения микробиологических показателей перед её использованием, соблюдать правила первичной обработки. (Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

•Уметь оценивать качество домашней птицы с точки зрения микробиологических показателей перед его использованием, соблюдать правила первичной обработки.(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

- Уметь оценивать качество продуктов, используемых при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать правила приготовления и сроки реализации готовой продукции.(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной домашней птицы.

- Уметь оценивать качество сырья с точки зрения микробиологических показателей, соблюдать правила приготовления и реализации рыбных, мясных блюд и блюд из сельскохозяйственной домашней птицы.(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

- Уметь оценивать качество продуктов, используемых при приготовлении, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать правила приготовления и сроки реализации холодных соусов.(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

- Уметь оценивать качество продуктов, используемых при приготовлении сложных супов, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.

- Уметь оценивать качество продуктов, используемых при приготовлении сложных соусов, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

- Уметь оценивать качество овощей, грибов и сыров , используемых при приготовлении сложных блюд, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к

обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- Уметь оценивать качество рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используемых при приготовлении сложных блюд, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции. (Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

- Уметь оценивать качество продуктов (муки, дрожжей, сахаристых изделий), используемых для приготовлений сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции. (Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

- Уметь оценивать качество продуктов (муки, дрожжей, сахаристых изделий), используемых для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.

(Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

- Уметь оценивать качество продуктов (муки, дрожжей, сахаристых изделий), используемых для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции. (Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов.Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

- Уметь оценивать качество продуктов (муки, дрожжей, сахаристых изделий), используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, используемых их в оформлении, с точки зрения их микробиологических

показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

- Уметь оценивать качество продуктов, используемых для приготовления сложных холодных десертов, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

- Уметь оценивать качество продуктов, используемых для приготовления сложных горячих десертов, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

- Участвовать в планировании поставки сырья, его хранения и использования. (Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов).

ПК.6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

- Планировать работу персонала по выполнению своих профессиональных обязанностей. (Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

ПК.6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

- Организовывать работу трудового коллектива с точки зрения соблюдения СанПиНов. (Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

ПК.6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ персоналом с точки зрения соблюдения СанПиНов. (Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

ПК.6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

- Вести журнал по технике безопасности на производстве, бракеражный журнал, документацию по приемке сырья, выдачи его персоналу, о реализации продукции. (Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).