

**Профессиональное образовательное частное учреждение
«Ивановский кооперативный техникум»**

Согласовано:

Заместитель директора
по учебно – методической работе

_____ Е.Н. Рыжова

« ____ » _____ 20__ г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ПОЧУ

«Ивановский кооперативный техникум»

_____ Л.Я. Хуртина

« ____ » _____ 20__ г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

код, специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация специалист поварского и кондитерского дела
очная форма обучения

РАССМОТРЕНА:

на заседании МЦК
социально-гуманитарных, юридических
и технологических дисциплин

Протокол № _____

« ____ » _____ 2025 г.

Председатель МЦК:

_____ В.П. Коротков

Иваново, 2024

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
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 ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина «ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09-10.

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

Входит в перечень дисциплин профессионального цикла ФГОС СПО. Дисциплина имеет логические и содержательно-методические взаимосвязи с дисциплинами математического и естественнонаучного цикла (ЕН.00) – Математика, Химия, а также с дисциплинами профессионального цикла (ОП.00) –Товароведение продовольственных товаров, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, и профессиональными модулями (ПМ.00)

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4

ОК 01-07 ОК 09 ОК 10

ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 18	Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 19	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 21	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 23	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР 25	Выполняющий трудовые функции и демонстрирующий

	профессиональные навыки в профессиональной деятельности
ЛР 27	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается

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-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств.

1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 6 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки (всего)	86
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	22
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Проработка и повторение лекционного материала и материала учебников, учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, выполнение домашних заданий, подготовка к текущей аттестации	
Консультация	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		24	
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала		1, 2
	1. Основные понятия и термины микробиологии. Классификация микроорганизмов.	2	
	2. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.	2	
	Практическая работа		
	1. Понятие о микробиологии.	2	
Тема 1.2. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала		1, 2
	1. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха.	2	
	2. Влияние на развитие микроорганизмов факторов внешней среды.	2	
	Практическая работа		
	2. Физиология микробов, влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	2	
	3. Распространение микробов в природе.	2	
	Самостоятельная работа		
	3. Подготовка презентации: «Микробиология кулинарной продукции и кондитерских изделий»	2	
Тема 1.3. Микрофлора пищевых продуктов	Содержание учебного материала		1, 2
	1. Микрофлора пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.	2	
	Практическая работа		3
	4. Микробиология основных пищевых продуктов.	2	
	Самостоятельная работа		
	2. Составление таблиц: «Классификация микроорганизмов»	2	
Тема 1.4. Микробиологический контроль пищевого производства	Содержание учебного материала		1, 2
	1. Схема микробиологического контроля.	2	
Раздел 2. Пищевые заболевания		16	
Тема 2.1. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала		1, 2
	1. Острые кишечные инфекции. Основные пищевые инфекции. Дизентерия. Брюшной тиф. Холера. Эпидемический гепатит. Сальмонеллёз. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	2	
	2. Зоонозы. Бруцеллёз. Туберкулёз. Сибирская язва. Ящур.	2	
	3. Пищевые отравления бактериального происхождения. Основные пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	4	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ПОЧУ "ИКТ", Хуртина Любовь Яковлевна, Директор

19.10.25 11:13 (MSK)

Сертификат 020916D70024B336844CFA8C7949BB0C6

	4.	Микотоксикозы. Отравления небактериального происхождения.	2	
	Практическая работа			
	5.	Пищевые инфекционные заболевания.	2	
	6.	Пищевые отравления.	2	
	7.	Глистные заболевания.	2	
Раздел 3. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания			28	
Тема 3.1. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала			1, 2
	1.	Моющие и дезинфицирующие средства. Дезинфекция.	2	
	2.	Правила личной гигиены работников пищевых производств. Санитарные требования к одежде.	2	
	3.	Санитарно-технологические требования к помещениям ПОП.	2	
	4.	Санитарно-технологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.	2	
	5.	Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.	2	
	6.	Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	2	
	7.	Санитарное законодательство и санитарный надзор.	2	
	Практическая работа			
	8.	Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена работников ПОП.	2	
	9.	Изучение способов приготовления дезинфицирующих растворов.	2	
	10.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2	
	11.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	2	
	Самостоятельная работа			
	3.	Составление кроссворда «Вредные привычки».	6	
	4.	Работа с нормативно-технической документацией СанПин 2.3.6. 1079-01		
	5.	Составление конспекта по темам: «Дезинсекция и дератизация»		
Промежуточная аттестация в форме экзамена			6	
Консультация			2	
Итого			86	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для проведения лекций и семинаров необходима специализированная учебная аудитория, мультимедийный проектор, набор демонстрационного материала в виде таблиц, рисунков, графиков, схем, набор презентаций по теоретическому курсу, справочные материалы по разделам дисциплины.

Для проведения практических работ требуется учебный кабинет Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенный микроскопами, весами, шейкером, центрифугой, образцы пищевых продуктов растительного и животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. Федеральный закон от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1 «О защите прав потребителей» (с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007, 2008 г.).
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01.
4. Технические условия и стандарты на продукцию и методы микробиологического анализа.

Основная литература

5. Емцев В.Т. Микробиология: учебник / В.Т. Емцев, Е.Н. Мишустин. - 8-е изд. - М.: Юрайт, 2014. - 445 с. - гриф УМО

интернет-ресурсы:

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	
http://www.twirpx.com	Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник.- М.: ACADEMIA, 2010. - 297 с.-гриф
http://www.twirpx.com	Рубина Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование).-гриф УМО
ЭБС Znanium.com	Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум, 2010. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). -2000 экз.-гриф УМО
	Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с. - (Высшее образование). - 1500 экз.-гриф МО РФ
ЭБС «Юрайт» http://biblio-online.ru	Емцев В.Т. МИКРОБИОЛОГИЯ: Учебник для бакалавров/ В.Т.Емцев В.Т.- 8-е изд.- М.: Издательство Юрайт, 2014.- 445 с.-гриф УМО
ЭБС «AgriLib» http://www.ebs.rgazu.ru	Соляник, Т.В. Микробиология: учебное пособие / Т.В.Соляник, А.А.Гласкович, А.А.Вербицкий, М.А.Гласкович.– Горки: БГСА, 2011. 104 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и 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 (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: 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.	- тестовый контроль; - устный контроль; - письменный контроль; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторных работ. - оценка выполнения самостоятельных работ - экзамен
Знания: 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-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств.	- тестовый контроль; - устный контроль; - письменный контроль; - экспертная оценка результатов выполнения практических работ работ. - оценка выполнения самостоятельных работ - экзамен

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ПОЧУ "ИКТ", Хуртина Любовь Яковлевна, Директор

19.10.25 11:13 (MSK)

Сертификат 020916D70024B336844CFCA8C7949BB0C6