

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

\_\_\_\_\_/Н. А. Хромцева/

«\_\_»\_\_\_\_\_2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2021 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г. №384) базовый уровень подготовки и примерной программы дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ФГАУ «ФИРО».

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»  
Разработчик: О. С. Артамонова - преподаватель.

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К  
экономико-технологических дисциплин  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ /Н.И. Хворова/

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	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>	13

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):**

Дисциплина Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве входит в профессиональный учебный цикл, относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам 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 изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам 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 производств.

В результате изучения дисциплины учебного цикла обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, 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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

В результате изучения дисциплины учебного цикла обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления 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, 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 горячих 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.

### **Личностные результаты реализации программы воспитания**

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 22 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часов самостоятельной работы обучающегося 42 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>	<b>126</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	10
практические занятия	6
дифференцированный зачет	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>42</b>
в том числе:	
работа с учебной литературой	14
написание реферата	10
выполнение индивидуального задания	10
составление схем, таблиц, отчетов	8
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

Разделы и темы	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Формируемые ОК, ПК, ЛР
			очн	заоч	
1.	2.	3.	4.	5.	6.
1.	Основы микробиологии.		68	68	
1.1.	Морфология микроорганизмов.	<p><b>Морфология микроорганизмов.</b> <i>Аудиторная работа:</i> Основные понятия и термины микробиологии. Предмет, задачи и методы микробиологии. Основные группы микроорганизмов. Классификация микроорганизмов по строению, расположению, форме. Бактерии, микроскопические грибы, риккетсии, микоплазмы, вирусы. Морфология основных групп микроорганизмов. Общая характеристика плесневых грибов и дрожжей. Значение микроорганизмов в пищевом производстве, в природе и в жизни людей. Техника микрокопирования Связь микробиологии с другими дисциплинами.</p> <p><i>Лабораторная работа № 1.</i> Изучение морфологии микроорганизмов. Использование лабораторного оборудования. Определение основных групп микроорганизмов.</p> <p><i>Самостоятельная работа студентов:</i> Составить схемы расположения микроорганизмов, установить межпредметные связи,</p>	16 8	16 2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ЛР 10,22
			2	2	
			6	14	
1.2.	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	<p><b>Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.</b> <i>Аудиторная работа:</i> Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. Влияние химических и биологических факторов на микроорганизмы. Температура внешней среды. Влажность внешней среды. Действие света и химических веществ. Действие среды с повышенной концентрацией веществ и различной реакцией. Действие биологических факторов.</p>	14 8	14 2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ЛР 10,22
				2	

		<p>Распространение и роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Характеристика микрофлоры почвы, воды, воздуха и тела человека.</p> <p><b>Лабораторная работа №2.</b></p> <p>Санитарно-бактериологический анализ проб воды и смывов с рук. Проведение микробиологических исследований и оценка полученных результатов.</p> <p><b>Самостоятельная работа студентов:</b></p> <p>Исследовать пути загрязнения микроорганизмами почвы, воды, воздуха и тела человека, составить план мероприятий по охране окружающей среды и защите людей от заражения.</p>	2		
			4	12	
1.3.	<b>Физиология микроорганизмов.</b>	<p><b>Физиология микроорганизмов.</b></p> <p><i>Аудиторная работа студентов:</i></p> <p>Физиология основных групп микроорганизмов.</p> <p>Состав микробов и вирусов.</p> <p>Питание микроорганизмов. Аутотрофы и гетеротрофы.</p> <p>Питательные среды, их состав, классификация, требования, предъявляемые к питательным средам.</p> <p>Дыхание микроорганизмов и вирусов. Аэробы и анаэробы.</p> <p>Размножение микробов и вирусов.</p> <p>Понятие об обмене веществ. Химический состав микроорганизмов.</p> <p>Ферменты микроорганизмов.</p> <p><i>Лабораторная работа №3.</i></p> <p>Изучение важнейших микробиологических процессов: гниение и брожение.</p> <p><i>Самостоятельная работа студентов:</i></p> <p>Исследовать различные источники информации и установить различия между аутотрофами и гетеротрофами, аэробами и анаэробами, данные оформить в виде таблицы.</p>	8	8	<p>ОК 1-9</p> <p>ПК 1.1-1.3</p> <p>ПК 2.1-2.3</p> <p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ПК 4.1-4.4</p> <p>ПК 5.1-5.2</p> <p>ЛР 10,22</p>
			4		
			2		
			2	8	
1.4.	<b>Патогенные микроорганизмы.</b>	<p><b>Патогенные микроорганизмы.</b></p> <p><i>Аудиторная работа студентов:</i></p> <p>Патогенные микроорганизмы. Понятие об инфекции. Защитные силы организма человека. Иммунитет, его виды. Вакцины и сыворотки.</p> <p>Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.</p> <p>Патогенность микроорганизмов: патогенные, условно патогенные и непатогенные.</p> <p>Вирулентность микроорганизмов.</p> <p>Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Основные пищевые инфекции и заболевания. Зоонозы и антропозоонозы.</p>	16	16	<p>ОК 1-9</p> <p>ПК 1.1-1.3</p> <p>ПК 2.1-2.3</p> <p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ПК 4.1-4.4</p> <p>ПК 5.1-5.2</p> <p>ЛР 10,22</p>
			8		



		<p>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.</p> <p><b>Самостоятельная работа студентов:</b></p> <p>Исследовать методы и режимы пастеризации, стерилизации и консервирования различного сырья, сравнить их эффективность и влияние на состав и качество готовой продукции.</p>	2	4	
2.	<b>Гигиена и санитария в пищевом производстве.</b>	<b>Гигиена и санитария в пищевом производстве.</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	
2.1.	<b>Личная гигиена.</b>	<p><b>Личная гигиена работников пищевого производства.</b></p> <p><b>Аудиторная работа студентов:</b></p> <p>Правила личной гигиены работников пищевых производств.</p> <p>Значение соблюдения правил личной гигиены.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде.</p> <p>Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания.</p> <p>Гигиена труда и охрана здоровья работников предприятий общественного питания.</p> <p>Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения</p> <p>Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений</p> <p><b>Самостоятельная работа студентов:</b></p> <p>Исследовать правила личной гигиены, составить перечень заболеваний, при которых не допускают к работе в пищевом производстве.</p>	18 8	18	<p>ОК 1-9</p> <p>ПК 1.1-1.3</p> <p>ПК 2.1-2.3</p> <p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ПК 4.1-4.4</p> <p>ПК 5.1-5.2</p> <p>ЛР 10,22</p>
			10	18	
2.2.	<b>Санитария в пищевом производстве.</b>	<p><b>Санитария в пищевом производстве.</b></p> <p><b>Аудиторная работа студентов:</b></p> <p>Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий общественного питания.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования.</p> <p>Санитарный режим. Санитарные требования к территории предприятия. Дезинфекция.</p> <p>Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.</p> <p>Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие</p>	<b>40</b> 24	<b>40</b> 2	<p>ОК 1-9</p> <p>ПК 1.1-1.3</p> <p>ПК 2.1-2.3</p> <p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ПК 6.1-6.5</p> <p>ЛР 10,22</p>



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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Микробиология, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект литературы;
- инструктивные карты;
- плакаты;
- комплекты контрольно-измерительных материалов;
- микроскопические препараты;
- микроскопы;

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- диапроектор;
- комплект диафильмов и слайдов.

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

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

##### *Основные источники:*

1.Т.А. Лаушкина, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. –М.: Академия, 2017.

##### *Дополнительные источники:*

1. Е.А.Рубина, В.Ф.Малыгина, Микробиология, физиология питания, санитария. М.: - ФОРУМ, 2008.
2. З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М.: Издательский центр «Академия», 2004.
3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: Федеральный закон (принят Гос. Думой 02.01.2000 г., №28).
4. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу: ГОСТ Р 28-1-95.
5. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон: (принят Гос. Думой 30.03.1999 г., №52).
6. Устав Федерального государственного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии»: утв. Приказом Роспотребнадзора 19.01.2005 г., №12.
7. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: СанПиН 2.3.2.1324-03: утв. Главным гос. Санитарным врачом РФ 03.04.2003 г., №28.
8. СанПиН 1923-78 Санитарные правила по применению пищевых добавок.

9. МБТ 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
10. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. ГСУМЗ, 1985 г.
11. З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
12. А.Н.Мартынюк, Микробиология, физиология питания, санитария. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.

Интернет-ресурсы:

1. <http://microbiology.ucoz.org/>
2. <http://microbiologu.ru/>

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

Текущий контроль результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических, практических занятий и лабораторных работ (устный опрос, тестирование, выполнение обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и т.д.). Итогом по учебной дисциплине является оценка, полученная на экзамене. Формы и методы промежуточной аттестации разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев до начала аттестации. Для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости создаются фонды оценочных средств (ФОС), предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, приобретаемые ОК и ПК)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Раздел 1. Темы 1.2; 1.3; 1.4; 1.5.	<b>Умения:</b> -определять основные группы микроорганизмов;	Аргументация выбора метода исследования; анализ и оценка результатов своей деятельности	Самостоятельная работа. Лабораторная работа. Тестирование.
Раздел 2. Тема 2.2.	-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Обоснование выбора метода обработки; анализ и оценка результатов своей деятельности	Самостоятельная работа. Практическая работа. Тестирование.
Раздел 2. Тема 2.1	-соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	Аргументация выполнения санитарных требований; анализ и оценка результатов своей деятельности	Самостоятельная работа. Практическая работа. Тестирование.
Раздел 2. Тема 2.2.	-использовать лабораторное оборудование;	Аргументация выбора дезинфицирующих и моющих средств, анализ и оценка результатов своей деятельности	Самостоятельная работа. Практическая работа. Тестирование.
Раздел 1. Темы 1.5; 1.6.	-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	Аргументация выбора метода исследования; анализ и оценка результатов своей деятельности	Самостоятельная работа. Практическая работа. Тестирование.
Раздел 1. Тема 1.1.	<b>Знания:</b> -основные понятия и термины	Исследование основных терминов и понятий;	Самостоятельная работа со

	микробиологии;		справочниками и словарями.
Раздел 1. Тема 1.1.	-классификация микроорганизмов;	Изложение классификации основных групп микроорганизмов; Установление отличительных признаков.	Самостоятельная работа. Тестирование.
Раздел 1. Темы 1.1; 1.3.	-морфология и физиология основных групп микроорганизмов;	Изложение морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; Установление отличительных признаков.	Самостоятельная работа. Лабораторная работа. Тестирование.
Раздел 1. Тема 1.2; 1.3.	-генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	Изложение основ наследования признаков микроорганизмов; Установление причин изменчивости.	Самостоятельная работа. Тестирование.
Раздел 1. Тема 1.2; 1.3.	-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	Аргументация выбора метода исследования; анализ и оценка результатов своей деятельности.	Самостоятельная работа. Лабораторная работа. Тестирование.
Раздел 1. Тема 1.2.	-характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха;	Исследование микробиологического состава почвы, воды, воздуха.	Самостоятельная работа. Тестирование.
Раздел 1. Тема 1.4.	-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	Аргументация выбора метода исследования; анализ и оценка результатов своей деятельности	Самостоятельная работа. Лабораторная работа. Тестирование.
Раздел 1. Тема 1.4.	-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Изложение возникновения пищевых инфекций; Исследование путей заражения; Установление взаимосвязи заболеваний и пищи.	Самостоятельная работа. Лабораторная работа. Тестирование.
Раздел 1. Тема 1.5.	-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	Установление источников микробиологического загрязнения продуктов питания;	Самостоятельная работа. Лабораторная работа. Тестирование.
Раздел 1. Тема 1.6.	-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Установление санитарных норм и правил в пищевом производстве; Осознание ответственности за причинение вреда здоровью.	Самостоятельная работа. Тестирование.
Раздел 1. Тема 1.5; 1.6.	-схема микробиологического контроля;	Установление методов микробиологического контроля продуктов питания;	Самостоятельная работа. Лабораторная работа. Тестирование.

Раздел 2. Тема 2.1.	-правила личной гигиены работников пищевых производств;	Аргументация выполнения санитарных требований и правил личной гигиены;	Самостоятельная работа. Тестирование.
Раздел 1. Тема 1.6.	-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Аргументация выбора метода консервирования осознание ответственности за хранение сырья и готовой продукции; анализ и оценка результатов своей деятельности	Самостоятельная работа. Практическая работа. Тестирование
Раздел 2. Тема 2.2.	-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Аргументация выбора дезинфицирующих средств, инсектицидов, дератизационных препаратов; осознание ответственности за проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации; анализ и оценка результатов своей деятельности	Самостоятельная работа. Практическая работа. Тестирование
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-объясняет сущность деятельности в рамках своей будущей профессии -приводит примеры, подтверждающие значимость выбранной профессии -воспроизводит оценки социальной значимости своей будущей профессии и объясняет основания этих оценок -называет не менее трех возможностей горизонтальной и вертикальной карьеры в рамках будущей профессии	Выполнение компетентностно ориентированного задания
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность	-планирует деятельность, применяя технологию с учетом изменения параметров объекта, к объекту того же класса, сложному объекту (комбинирует несколько алгоритмов последовательно или параллельно) -выбирает способ достижения цели в соответствии с заданными критериями качества и эффективности	Выполнение компетентностно ориентированного задания
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-проводит анализ причин существования проблемы -предлагает способ коррекции деятельности на основе результатов оценки продукта -определяет показатели результативности деятельности в соответствии с поставленной задачей деятельности -задает критерии для определения способа	Выполнение компетентностно ориентированного задания

		<p>разрешения проблемы  -прогнозирует последствия принятых решений  называет риски на основе самостоятельно проведенного анализа ситуации</p>	
<p>Темы 1.1-1.6;  2.1-2.2</p>	<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>-предлагает источник информации определенного типа / конкретный источник для получения недостающей информации/ и обосновывает свое предложение  -характеризует произвольно заданный источник информации в соответствии с задачей деятельности,  -принимает решение о завершении или продолжении информационного поиска на основе оценки достоверности и непротиворечивости/полученной информации  -извлекает информацию по самостоятельно сформулированным основаниям, исходя из понимания целей выполняемой работы, систематизирует информацию в рамках самостоятельно избранной структуры - делает вывод о причинах событий и явлений на основе причинно-следственного анализа информации о них, -делает обобщение на основе предоставленных эмпирических или статистических данных</p>	<p>Выполнение компетентностно Ориентированного задания</p>
<p>Темы 1.1-1.6;  2.1-2.2</p>	<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  (Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных</p>	<p>-выполняет работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д.-владеет современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.п.) и информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет) проявляет умение и желание работать с книгами, учебниками, справочниками, атласами, картами, определителями,</p>	<p>Выполнение компетентностно ориентированного задания</p>

	технологий.)	энциклопедиями, каталогами, словарями, CD- Rom, Интернет	
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-при работе в команде фиксирует особые мнения; использует приемы выхода из ситуации, когда дискуссия зашла в тупик, или резюмирует причины, по которым группа не смогла добиться результатов обсуждения</li> <li>-дает сравнительную оценку идей, высказанных участниками группы, относительно цели групповой работы</li> <li>-самостоятельно готовит средства наглядности</li> <li>-самостоятельно выбирает жанр монологического высказывания в зависимости от его цели и целевой аудитории</li> <li>-работает с вопросами в развитие темы и \ или на дискредитацию позиции</li> <li>-выделяет и соотносит точки зрения, представленные в диалоге или дискуссии</li> <li>самостоятельно определяет жанр продукта письменной коммуникации в зависимости от цели, содержания и адресата</li> </ul>	Выполнение компетентностно ориентированного задания
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проявляет ответственность за выполняемую заботу членов команды</li> <li>-берет ответственность на себя за принятие творческих решений в нестандартной ситуации и результат деятельности.</li> </ul>	Выполнение компетентностно ориентированного задания
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>-анализирует собственные мотивы и внешнюю ситуацию при принятии решений, касающихся своего продвижения</li> <li>-стремится к успеху, самосовершенствуется, проявляет самокритику</li> <li>-корректирует поведение на основе анализа причин успехов и неудач в деятельности.</li> </ul>	Выполнение компетентностно ориентированного задания
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-готов к самостоятельной деятельности в условиях неопределенности</li> <li>проявляет инициативу и склонность к предпринимательской деятельности, анализирует различные варианты</li> </ul>	Выполнение компетентностно ориентированного задания

		<p>выполнения решений, сравнивает их, оценивает риски</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организует разработку новых проектов</li> </ul> <p>принимает решения в зависимости от ситуации.</p>	
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	<p>ПК 1.1</p> <p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления мясных блюд</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества мяса</li> <li>-делает выводы о микробной загрязненности и пригодности продукта к употреблению</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	<p>ПК 1.2</p> <p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления рыбных блюд</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества рыбы</li> <li>-делает выводы о микробной загрязненности и пригодности продукта к употреблению</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	<p>ПК 1.3</p> <p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления блюд из мяса домашней птицы</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества мяса птицы</li> <li>-делает выводы о микробной загрязненности и пригодности продукта к употреблению</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	<p>ПК 2.1</p> <p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>

		<p>качества легких и сложных холодных закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-делает выводы о микробной загрязненности и пригодности продукта к употреблению</li> </ul>	
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	<p>ПК 2.2</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>определяет качество сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</li> <li>-делает выводы о микробной загрязненности и пригодности продукта к употреблению</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	<p>ПК 2.3</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>определяет качество сырья для приготовления сложных холодных соусов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества сложных холодных соусов.</li> <li>-делает выводы о микробной загрязненности и пригодности продукта к употреблению</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	<p>ПК 3.1</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления мясных блюд</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества супов</li> <li>-делает выводы о микробной загрязненности и пригодности продукта к употреблению</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	<p>ПК 3.2</p> <p>Организовывать и проводить</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления мясных блюд</li> <li>-соблюдает правила техники</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической</p>

	приготовление сложных горячих соусов.	<p>безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества горячих соусов</li> <li>-делает выводы о микробной загрязненности и пригодности продукта к употреблению</li> </ul>	<p>деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>-делает выводы о микробной загрязненности и пригодности продукта к употреблению</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</li> <li>-делает выводы о микробной загрязненности и пригодности продукта к употреблению</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>

		-делает выводы о микробной загрязненности и пригодности продукта к употреблению	
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	-определяет качество сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий -соблюдает правила техники безопасности -проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции -составляет план определения качества мелкоштучных кондитерских изделий -делает выводы о микробной загрязненности и пригодности продукта к употреблению	Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической деятельности
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	-определяет качество сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов -соблюдает правила техники безопасности -проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции -составляет план определения качества сложных отделочных полуфабрикатов -делает выводы о микробной загрязненности и пригодности продукта к употреблению	Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической деятельности
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	-определяет качество сырья для приготовления сложных холодных десертов -соблюдает правила техники безопасности -проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции -составляет план определения качества сложных холодных десертов -делает выводы о микробной загрязненности и пригодности продукта к употреблению	Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической деятельности
Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2	ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	-определяет качество сырья для приготовления сложных горячих десертов -соблюдает правила техники безопасности -проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой	Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта

		<p>продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составляет план определения качества сложных горячих десертов</li> <li>-делает выводы о микробной загрязненности и пригодности продукта к употреблению</li> </ul>	<p>практической деятельности</p>
<p>Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2</p>	<p>ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>-составляет план повышения основных показателей производства</p>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической деятельности</p>
<p>Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2</p>	<p>ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>-составляет план выполнения работ</p>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической деятельности</p>
<p>Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2</p>	<p>ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>-организует работу трудового коллектива в соответствии с СанПиН</p>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической деятельности</p>
<p>Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2</p>	<p>ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>-осуществляет контроль и оценивает результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической деятельности</p>
<p>Темы 1.1-1.6; 2.1-2.2</p>	<p>ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>-ведет утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической деятельности</p>

## **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников пищевого производства. Опыт работы не требуется.

Дисциплина Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве входит в профессиональный учебный цикл, относится к общепрофессиональным дисциплинам.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам 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 изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам 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 производств.

В результате изучения дисциплины учебного цикла обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, 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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

В результате изучения дисциплины учебного цикла обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления 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, 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 горячих 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.

#### **Личностные результаты реализации программы воспитания**

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 22 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часов самостоятельной работы обучающегося 42 часа.

Рабочая программа включает в себя: паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Текущий контроль результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения теоретических, практических занятий и лабораторных работ (устный опрос, тестирование, выполнение обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и т.д.).

Промежуточная аттестация в форме экзамена.