

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной дисциплины

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В  
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

---

*(наименование учебной дисциплины)*

**19.01.17 Повар, кондитер**

---

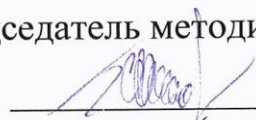
*(код, наименование профессии/специальности)*

Рассмотрено и согласовано методической комиссией  
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

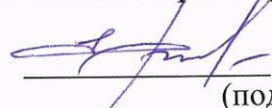
Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, примерной программы учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Председатель методической комиссии

  
З.А. Шаповалова  
(подпись Ф.И.О.)

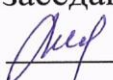
Заместитель директора по УПР

  
Е.В. Меренкова  
(подпись Ф.И.О.)

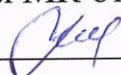
Составитель:

Пиллюшенко Юлия Олеговна, преподаватель дисциплин  
общепрофессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж  
информационных технологий и предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2021/2022 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от «09» 09 2021 г.

Председатель МК  О.С. Хижнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2022/2023 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2022 г.

Председатель МК  О.С. Хижнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_/20\_\_ учебный год  
Протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_»\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_/20\_\_ учебный год  
Протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_»\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

## 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении.

## 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной 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;

**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.

## 1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции*	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК. ....	..... .....	Тема .....		

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

всего - 72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 72 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов;  
самостоятельной работы обучающихся – 24 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии.

Код (согласно ГОС СПО ЛНР)	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие, обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний;

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Коды компетенций*	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 – 8.6 ОК 1-7	Раздел 1. Основы микробиологии	25	17	8	-	8	-
ПК 1.1 – 8.6 ОК 1-7	Раздел 2. Основы санитарии и гигиены	46	30	5	-	16	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов:		72	48		-	24	-



### 3.1. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	
1	2	3	
Раздел 1. Основы микробиологии		17	
Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах	Содержание учебного материала	3	
	Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование, физиология микробов. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация химических веществ и реакция среды.		
	Лабораторная работа		4
	1. Устройство микроскопа и правила работы с ним		2
	2. Микроскопирование бактерий, дрожжей и плесневых грибов. Приготовление питательных сред.		2
	Практическое занятие		-
	Самостоятельная работа обучающихся		2
Тематика самостоятельной работы: Составить таблицу классификации микроорганизмов: А) по способу дыхания; Б) по способу питания			
Тема 1.2. Основные пищевые отравления и пищевые инфекции	Содержание учебного материала	4	
	Понятие о инфекции. Общие понятия об инфекционных заболеваниях. Пути проникновения и передачи инфекции. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Понятие о пищевом отравлении. Пищевые отравления микробного происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Меры предупреждения пищевых отравлений		
	Лабораторная работа		4
	3. Зоонозы		2
	4. Пищевые отравления немикробного происхождения		2
	Практическое занятие		-

	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Реферат «Меры по предупреждению пищевых отравлений микробного происхождения» Составление схемы пищевых отравлений с указанием возбудителей.	4
Тема 1.3. Глистные заболевания	Содержание учебного материала	
	Общие понятия о глистных заболеваниях. Гельминтозы и их профилактика. Биогельминтозы и их профилактика. Гельминты, непатогенные для человека. Профилактика глистных заболеваний.	2
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Реферат «Возможные источники возникновения гельминтозных заболеваний»	2
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены		30
Тема 2.1. Основные сведения о санитарии и гигиене труда.	Содержание учебного материала	
	Основные сведения о санитарии и гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса. Понятие о личной гигиене. Санитарные требования к содержанию кожи тела, полости рта и рук работников пищевых производств. Санитарная одежда и правила её ношения и хранения. Санитарный режим. Медицинское обследование.	4
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Реферат «Бактерионосительство. Контроль. Профилактика кишечных заболеваний»	2
Тема 2.2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий.	Содержание учебного материала	
	Санитарные требования к устройству территории к планировке и отделке помещений. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению и освещению. Санитарные требования к содержанию предприятий. Борьба с грызунами, мухами, тараканами. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.	4
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Заполнить таблицу «Классификация сточных вод»	3

	Реферат «Дезинфекция на предприятиях общественного питания»		
Тема 2.3. Санитарно – эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	Содержание учебного материала	5	
	Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря и посуды. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. Моющие средства: классификация, характеристика, санитарные правила использования при машинном и ручном способах мытья посуды. Экспресс-контроль качества мытья посуды. Санитарно-бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки посуды		
	Лабораторная работа		2
	5. Приготовить моющие растворы для мытья и дезинфекции посуды		1
	6. Провести санитарно-бактериологический анализ воды		1
	Практическое занятие		-
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Тематика самостоятельной работы: Реферат «Современные средства, используемые для дезинфекции посуды»		
Тема 2.4. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	4	
	Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Гигиенические требования к таре. Санитарный паспорт: понятие, сведения, оформление. Санитарные требования к условиям перевозки особо скоропортящихся продуктов и их соблюдения. Требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов.		
	Лабораторная работа		-
	Практическое занятие		-
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Тематика самостоятельной работы: Составить схемы требований к складским помещениям и хранению скоропортящихся пищевых продуктов. Реферат «Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство»		
Тема 2.5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	6	
	Санитарно-гигиенические требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья. Санитарные требования к режимам тепловой обработки. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд (студней и заливных, паштетов, салатов и винегретов), омлетов и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарно-гигиенические требования к выработке кондитерских изделий: к процессам подготовки		

	сырья, приготовления теста, начинок, кремов, отделочных полуфабрикатов, к выпечке и отделке готовых изделий.	
	Лабораторная работа	3
	7. Санитарные требования к инвентарю, инструментам, кухонной посуде, столовой посуде	2
	8. Санитарные требования к качеству готовой пищи	1
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Сообщения на темы «Санитарные требования к использованию творога при изготовлении различных блюд и кулинарных изделий», «Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции»	4
Тема 2.6. Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей.	Содержание учебного материала	2
	Требования к отпуску готовой пищи. Требования к обслуживанию посетителей.	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Реферат на одну из тем: «Как обрабатывают пищу после вынужденного длительного хранения», «Какие санитарные правила должен соблюдать повар-раздатчик при обслуживании посетителей»	2
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1
Всего часов: 72/48/24		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие «Технологии кулинарного производства» и лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

рабочее место преподавателя;  
комплект технологической документации;  
комплект учебно-методической документации;  
наглядные пособия и презентации по изучаемой дисциплине;  
комплект тестовых заданий.

#### **Технические средства обучения:**

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;  
обучающие презентации и видеофильмы.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

рабочие места по количеству обучающихся;  
термостат;  
микроскопы;  
технические весы;  
разновесы;  
химическая посуда;  
уголок по технике безопасности.

### 4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторных работ обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности» должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

**Теоретические занятия** должны проводиться в учебном кабинете «Технологии кулинарного производства»;

**лабораторные работы** проводятся в лабораториях согласно ГОС СПО по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

**текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

**промежуточный контроль:** дифференцированный зачет.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве и профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Требования к квалификации педагогических кадров:

инженерно – педагогический состав: высшее профессиональное образование, соответствующее учебной дисциплине; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы: получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации не реже одного раза в 5 лет.

#### **4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы\***

Основные источники:

1. Вербина Н.М., Каптерева Ю.В. Микробиология пищевых производств. М.: Агопромиздат, 2008.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб. для нач. проф. образования. М.: ИРПО; Академия, 2000.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб. для нач. и сред. проф. образования. М.: ПрофОбрИздат, 2001.

4. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии и санитарии для общепита. Ростов- на- Дону: Феникс,2000.

Дополнительные источники:

1. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования: учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования. М.: Академия,2004.

2. Мудрецов-Висс К.А. Кудряшов А.А. Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. М.: Деловая литература,2001.

3. Сборник технологических нормативов: сб. рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Хлебпромформ, 2007.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Знать:</b> 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.</p>	<p>демонстрация учебного материала; описание и объяснение определений.</p>	<p>тестирование; устный и письменный опрос; анализ выполнения домашнего задания; оценка результативности работы обучающихся при выполнении индивидуальных заданий.</p>
<p><b>Уметь:</b> 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.</p>	<p>правильный выбор и использование лабораторного оборудования; составление отчетов и оценка полученных результатов.</p>	<p>отчет и оценка лабораторных работ; оценка выполнения самостоятельной работы.</p>