

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Коковина Ольга Андреевна
Должность: заведующая филиалом
Дата подписания: 18.06.2024 10:32:08
Уникальный программный ключ:
5f6c4b48e79acc4acfff84899a47390f6b76db82

ГБПОУ РС(Я) «Ленский технологический техникум»
Филиал «Пеледуйский»

Утверждено на МС

Протокол № 03 от «29 » апреля 2024 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии»
Общепрофессионального цикла
программы подготовки специалистов среднего звена по профессии:
43.01.04 «Повар судовой»

Форма подготовки очная
(очная, заочная)

п. Пеледуй,
2024г.

Программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. «Повар судовой» обобщенная группа профессий 43.00.00. «Сервис и туризм». Утверждена приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 726

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Саха (Якутия)
«Ленский технологический техникум» филиал «Пеледуйский»

Автор: Вавилова Е.Ю. преподаватель

Рассмотрена и рекомендована предметно – цикловой комиссией
филиал «Пеледуйский»
Протокол № 11 «22 » апреля 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. «Повар судовой» обобщенная группа профессий 43.00.00. «Сервис и туризм» утвержденная приказом министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 726

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

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

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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 (для юношей) "*" "
ПК 1.1	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов.
ПК 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды
ПК 2.2	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне
ПК 2.3	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.
ПК 2.4	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.
ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
ПК 3.3.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
ПК 3.4.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей
ПК 3.5.	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов
ПК 3.6.	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
ПК 3.7.	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.
ПК 3.8.	Готовить сладкие блюда и напитки.
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда.
ПК 3.10.	Готовить блюда диетического питания
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная -48 часов

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

Лекции, уроки – 20 часов

Практические занятия -12 часов

Самостоятельная работа – 16 часов

Вариативная часть – не предусмотрена.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная нагрузка	<i>48</i>
Самостоятельная работа	<i>16</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
в том числе:	
Лекции, уроки	<i>18</i>
Практические занятия	<i>12</i>
<i>Итоговая аттестация в форме –дифференцированной зачет</i>	<i>2</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		12	ОК1-ОК 7 ПК 2.1-ПК 2.4 ПК 3.1-ПК 3.10 ПК 4.1
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала	2/3	ОК1-ОК 7
	1. Введение. Понятие о микроорганизмах.	2	ПК 2.1-ПК 2.4 ПК 3.1-ПК 3.10 ПК 4.1
	Практическая работа	2	
	1. «Морфология микробов». Изучение основных характеристик микробов.	1	ОК1-ОК 7
	2. «Физиология микробов». Факторы влияющие на жизнедеятельность микробов.	1	ПК 2.1-ПК 2.4 ПК 3.1-ПК 3.10 ПК 4.1
	Лабораторная работа	1	ОК1-ОК 7
Тема 1.2 Пищевые инфекции и отравления	Содержание учебного материала.	4/3	ОК1-ОК 7
	1. Общее понятие об инфекционных заболеваниях.	2	ПК 2.1-ПК 2.4
	2. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального и немикробного происхождения.	2	ПК 3.1-ПК 3.10 ПК 4.1
	Практическая работа	3	ОК1-ОК 7
	Характеристики острых кишечных инфекций	1	ПК 2.1-ПК 2.4

	Характеристики глистных заболеваний	1	ПК 3.1-ПК 3.10 ПК 4.1
	Характеристики заболеваний, вызываемых зоонозами	1	
	Самостоятельная работа обучающихся. Написать реферат на предложенные темы: «Распространение микроорганизмов в природе», «Влияние биологических факторов на микроорганизмы», «Микрофлора воды», «Микрофлора тела человека».	6	
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве		18	ОК1-ОК 7 ПК 2.1-ПК 2.4 ПК 3.1-ПК 3.10 ПК 4.1
Тема 2.1. Личная гигиена работников	Содержание учебного материала	2/2	<i>ОК1-ОК 7 ПК 2.1-ПК 2.4 ПК 3.1-ПК 3.10 ПК 4.1</i>
	1. Правила личной гигиены, санитарный режим поведения. Санитарные требования к спецодежде работников пищевых производств.	1	
	2. Медицинское обследование. Санитарный контроль за соблюдением личной гигиены, состоянием здоровья работников.	1	
	Практическая работа		
	1. Инфекционные заболевания персонала общественного питания и их предупреждение	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написать доклады на темы: «Личная гигиена работников предприятий общественного питания», «Санитарные требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика».	6	
Тема 2.2. Санитарно-технологические требования к камбузу.	Содержание учебного материала	2/2	ОК1-ОК 7 ПК 2.1-ПК 2.4 ПК 3.1-ПК 3.10 ПК 4.1
	1. Общее понятие о гигиене труда. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию камбуза.	2	
	Практическая работа	2	
	1. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструментам, посуде и таре.	2	
Тема 2.3. Санитарные	Содержание учебного материала	4/2	ОК1-ОК 7

требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	1.	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд Санитарные требования к реализации готовой продукции.	4	ПК 2.1-ПК 2.4 ПК 3.1-ПК 3.10 ПК 4.1
	Лабораторная работа			
	1.	Санитарный контроль качества готовой пищи.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написать доклад на темы: « Государственный и ведомственный санитарный надзор», « Санитарно-гигиенические требования к конструкции и размещению торгово-технологического		4	
Тема 2.4. Классификация моющих средств. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.	Содержание учебного материала.		4	ОК1-ОК 7
	2	Правила проведения дезинфекции. Правила проведения дезинсекции и дератизации. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Составление таблицы «Приготовление и использование дезинфицирующих растворов Схема приготовления дезинфицирующих растворов и их хранение	4	ПК 2.1-ПК 2.4 ПК 3.1-ПК 3.10 ПК 4.1
Итоговая аттестация: дифференцированной зачет			2	
Всего:			48/32	

3. Условия реализации программы дисциплины.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- таблицы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионными программами;
- мультимедиапроектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М. Издательский центр «Академия» 2019 г.;
2. СанПиН 42–123–5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
3. СанПиН 42-123-4116-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
4. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд. М, Экономика, 20019 г.;
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М., Экономика, 2020 г.;
3. СанПиН 1923-78 Санитарные правила по применению пищевых добавок;
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ";
5. Письмо Министерства образования и науки РФ от 10 апреля 2014 г. N 06-381 «О направлении методических рекомендаций».

3.2.2 Электронные издания.

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98; http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

10. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

11. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

12. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

Дополнительные источники:

1. Жвирблянская, А.Ю. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности/ А.Ю.Жвирблянская, О.А.Бакушинская – М.: Просвещение, 2009. – 312с.
2. Нецепляев, Ю.Г. Основы микробиологии и санитарии на предприятиях пищевой промышленности/ Ю.Г.Нецепляев – М.: Академия, 2006. – 295с.

3. Красницкая, Е.С. Гигиена и санитария предприятий общественного питания/ Е.С. Красницкая.- М.: Экономика, 2009. – 245с.
4. Малыгина, В.Ф. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.Ф Малыгина. – М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2006. – 162 с.
5. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.А. Богатырева, Л.П.Точкова, С.В.Соколова, А.П.Елепин. – М.: Академкнига/ Учебник. – 2006.- 260 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
<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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><i>Экспертная оценка на практических занятиях, защита внеаудиторной самостоятельной работы, тестирование</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практических занятиях защита внеаудиторной самостоятельной работы тестирование</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практических занятиях</i></p>
<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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><i>Экспертная оценка на практических занятиях защита внеаудиторной самостоятельной работы тестирование</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практических занятиях тестирование защита внеаудиторной самостоятельной работы тестирование</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практических занятиях</i></p> <p><i>Дифференцированный зачет</i></p>