

Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»

Рассмотрено на заседании  
методического совета  
№ протокола \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г

Утверждаю  
Директор ГБПОУ СО «УрГЭК»  
*Софр* Т.М.Софронова  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г

**Рабочая учебная программа**  
**Учебной дисциплины**  
ОП 02. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»  
по программе профессионального обучения  
(профессиональной подготовки)  
16675 «Повар»

Невьянск  
2018

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения: программы профессиональной подготовки, переподготовки по профессии «Повар», сроком обучения 3 месяца.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования *при приготовлении пищи*;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  
выполнять простейшие микробиологические исследования *бактерий и грибов* и давать оценку полученных результатов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  
основные группы *патогенных* микроорганизмов;  
основные *пищевые* инфекции и *пищевые* отравления;  
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;  
санитарно-технологические требования к помещениям *предприятий общественного питания*, 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 *в помещениях предприятий общественного питания*.

### 1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов			
		аудит опные	практ ические	самос тоятель	
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Основы микробиологии					
Морфология микроорганизмов	Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов. Особенности их строения, размножения, принципы систематики. Значение процессов, вызванных различными группами микроорганизмов в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов.	2			
Раздел 2. Основы гигиены и санитарии общественного питания					
Личная гигиена работников общественного питания	Понятие гигиены и санитарии. Личная и производственная гигиена. Санитарная одежда: виды. Правила пользования. Хранения. Медицинский контроль персонала предприятия общественного питания. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций.	2			
Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	Санитарно-гигиенические основы проектирования предприятий общественного питания. Гигиенические принципы планировки. Санитарно – гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений. Уборка помещений, виды и способы уборки. Дезинфекция: понятие, значение, способы и методы. Дезинфицирующие средства, их характеристика и правила применения.	2			
<b>Всего:</b>		<b>6</b>			

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета ОП «Повар, кондитер»;  
лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены;

##### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

##### Технические средства обучения:

- компьютер и мультимедиапроектор (кабинет «Мультимедиа»).

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

Основная литература.

1. Горохова С.С. Косолапова Н.В. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М.: ИЦ «Академия», 2009.
2. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. М.: ИЦ «Академия», 2007.-304с.
3. Жарикова Г.Г., Леонова И.Б. Основы микробиологии : Практикум: учеб.пособие М.: ИЦ «Академия», 2010.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.: ИЦ «Академия», 2008.-184с.
5. Мартыничик А.Н., Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария. М.: ИЦ «Академия», 2008.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М.: ИЦ «Академия», 2009.
7. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. М.: ИЦ «Академия», 2009.

Дополнительная литература.

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

СанПиН 2.3.2.1280-03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01»

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

СП 2.3.6.1254-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-01.»

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»

СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»

СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Текущий контроль: практические задания
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Текущий контроль: практические задания
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Текущий контроль: практические задания
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Текущий контроль: практические задания
Знания:	
основные группы микроорганизмов	Текущий контроль: тестовое задание Итоговый контроль: дифференцированный зачет в форме теста
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Текущий контроль: тестовое задание Итоговый контроль: дифференцированный зачет в форме теста
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Текущий контроль: тестовое задание Итоговый контроль: дифференцированный зачет в форме теста

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Текущий контроль: тестовое задание Итоговый контроль: дифференцированный зачет в форме теста
правила личной гигиены работников пищевых производств	Текущий контроль: тестовое задание Итоговый контроль: дифференцированный зачет в форме теста
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	Текущий контроль: тестовое задание Итоговый контроль: дифференцированный зачет в форме теста
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Текущий контроль: тестовое задание Итоговый контроль: дифференцированный зачет в форме теста